COCINA CON OSTER

OSTERIZER



BEBIDAS

PLATANO CON LECHE

2 tazas

1 taza de leche
1 plátano maduro tamaño mediano
1 rajita delgada de limón con cáscara
1 taza de hielo triturado

Colocar todos los ingredientes en el recipiente OSTERIZER. Tapar y girar el interruptor en alta velocidad (HI) hasta que el hielo esté derretido y todos los ingredientes bien incorporados. Servir con nuez moscada rallada encima.

PLATANO CON HUEVO

2 tazas

1 taza de leche
1 huevo
1 plátano
¼ c. de jugo o extracto de limón

Colocar todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y mezclar en alta velocidad durante un minuto. Si la mezcla está demasiado espesa, agregar más leche y batir un segundo más.

FRAPE DE ALMENDRAS CON PLATANO

2 tazas

1 taza de leche
1 naranja pelada y cortada en cuartos
1 plátano
1 cuadrito de 2.5 cm. de cáscara de naranja
2 c. miel de abeja
¼ taza de jugo de cerezas marrasquino ó
3 gotas de extracto de almendras
1 pizca de sal

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y empezar a mezclar en baja velocidad (LO) hasta que las frutas estén completamente licuadas y tersas. Vaciar en una bandeja de nevera (refrigerador). Poner a helar en el refrigerador o congelador hasta que su consistencia sea medio cuajada. Servir parcialmente congelado.

PONCHE LIMONADA

¾ litro

1 limón sin cáscara ni semillas cortado en cuartos
1 limón con cáscara cortado en cuartos
½ litro de leche
1 taza de azúcar
1 C. de extracto de limón
1 botella de "ginger ale" u otra soda dulce

Colocar los limones y el azúcar en el recipiente. Tapar y empezar a batir en baja velocidad; luego cambiar a alta velocidad hasta que el azúcar quede disuelto y los limones estén finamente picados. Agregar la leche y el extracto y mezclar más o menos un minuto. Poner a enfriar bien. Al servirse, colocar cubos de hielo en un vaso alto. Agregar dos cucharadas de la mezcla de limón y llenar los vasos de "ginger ale", agua mineral u otro refresco de soda. La mezcla básica de este ponche puede conservarse indefinidamente.

REFRESCO DE DURAZNO

1½ taza

½ taza de duraznos enfriados, frescos o enlatados
½ taza de leche
2 ó 3 gotas de extracto de almendras
½ taza de helado de vainilla
1 pizca de sal

Poner en el recipiente la leche, los duraznos, el extracto y la sal. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta que estén tersos. Agregar el helado de vainilla y batir en baja velocidad unos 5 segundos. Servirse al momento.

COCTEL DE TOMATE

4 cocteles

- 500 gr. de tomates bien maduros
- 2 limones, el jugo
- ½ c. de azúcar
- ¼ c. de sal
- ⅛ c. de pimienta
- 2 gotitas de salsa picante (Tabasco)
- ½ taza de hielo picado

Colocar en el recipiente todos los ingredientes salvo el hielo picado. Tapar y batir un minuto en alta velocidad. Luego, agregar el hielo picado por la abertura de la tapa y batir 30 segundos. Servir bien frío. Si se desea, se puede agregar media taza de hielo picado.

PIÑA CON LECHE

3 tazas

- 1 taza de jugo de piña
- 1 bola de helado de vainilla
- 1 lata de crema
- 2 C. de azúcar (o más al gusto)
- ½ taza de hielo picado

Echar al recipiente todos los ingredientes, salvo el hielo. Mezclar 30 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar el hielo por la abertura de la tapa y batir 30 segundos más. Puede substituirse el helado por leche evaporada bien fría y agregarse hasta otra media taza de hielo picado.

BATIDO DE GUAYABA

3 tazas

- 4 guayabas grandes ó 6 pequeñas
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de hielo picado

Partir las guayabas en pedazos pequeños dentro del recipiente OSTERIZER. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Pasar esta pulpa por un colador para quitarle todas las semillas. Volver a poner en el recipiente agregando el azúcar y la leche. Tapar, poner en alta velocidad y añadir el hielo por la abertura de la tapa. Batir 30 segundos más. Se puede adornar con una ramita de menta.

LECHE MALTEADA

4 tazas

- 2 tazas de leche
- 1 ½ taza de hielo picado
- ¼ c. de sal
- 4 C. de leche malteada
- 4 C. de azúcar

Colocar todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y mezclar 60 segundos en alta velocidad. Servir inmediatamente.

SORPRESA DE FRESAS

2½ tazas

- 1 taza de jugo de naranja congelado o concentrado
- 1 taza de fresas frescas o congeladas
- 2 C. de azúcar
- 1 taza de hielo picado

Agregar todos los ingredientes al jugo de naranja ya vertido en el recipiente OSTERIZER. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta que las fresas estén licuadas y el hielo bien derretido. Servir en vasos para jugo, enfriados de antemano.

CHOCOLATE CALIENTE

3 tazas

- 2 tablillas de chocolate amargo
- ⅓ taza de leche fría
- 1 ⅔ taza de leche caliente
- ⅓ taza de azúcar
- ⅛ c. de vainilla
- 1 pizca de sal

Cortar el chocolate en pedacitos dentro del recipiente y ponerle la leche fría, vainilla y sal. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que esté bien desmenuzado. Parar el motor y bajar los ingredientes pegados a los lados con una espátula de goma. Agregar la leche caliente y el azúcar. Tapar y batir en baja velocidad hasta disolver el chocolate. Servir caliente poniendo encima un poco de canela.

CACAO CALIENTE
3 tazas

- 2 C. de cacao en polvo
- 2 C. de azúcar
- 1 pizca de sal
- ½ taza de agua caliente
- ½ c. de vainilla
- 1 ½ taza de leche hervida

Poner en el recipiente el agua, el cacao, el azúcar, la sal y la vainilla. Tapar y hacer funcionar en baja velocidad; mientras esté mezclando, agregar la leche caliente por la abertura de la tapa. Servir caliente con malvaviscos encima. Para guardar el cacao caliente si se desea servir más tarde, vaciar en un recipiente para bañomaría y calentar sobre agua hirviendo.

CAFE
2 vasos

Poner ¾ de taza de café en grano en el recipiente OSTERIZER, o de preferencia en un frasco chico para conservas de rosca normal. Enroscar el conjunto agitador sin el anillo de goma y colocar el frasco en la base de la OSTERIZER. Sujetar el frasco con una mano. Poner a funcionar en alta velocidad y moler el café según la cafetera lo requiera. Una cantidad mayor puede molerse en el recipiente de la OSTERIZER. Tiempo aproximado:

Cafetera abierta	4 ó 5 segundos
Percoladora	12 a 15 segundos
Destiladora	35 a 40 segundos
Destilado más fino	50 segundos
Pulverizado	60 a 65 segundos

LECHE EN POLVO

Al reconstituir la leche en polvo, conviene seguir las instrucciones del fabricante. Echar el agua al recipiente OSTERIZER y agregar la leche en polvo. Tapar y mezclar a baja velocidad durante 2 ó 3 segundos. No exceder el tiempo de mezclado.

MOKA SALTARIN MALTEADO
2 vasos

- ¾ taza de café bien fuerte
- 1 taza de leche
- ¼ taza de azúcar
- 2 C. polvo de leche malteada, sabor de chocolate
- 2 bolas de helado de chocolate

Colocar todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que el helado esté ligeramente diluído. Servir en vasos coronándolos con una pizca de café en polvo.

CONGELADO DE HUEVO
2 porciones

- 2 tazas de leche bien fría
- 2 huevos
- 2 C. de azúcar o miel de abeja
- 2 cubos de hielo chicos
- 1 pizca de sal
- ½ c. de vainilla

Colocar los huevos y el azúcar en el recipiente. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta que quede cremoso y de color limón. Parar el motor, agregar la leche, la vainilla, la sal y los cubos de hielo. Cubrir y hacer funcionar en baja velocidad unos 2 minutos hasta que el hielo esté completamente licuado. Vaciar en vasos y poner encima nuez moscada.

COCTEL DE JUGO DE ALMEJAS

6 porciones

½ limón sin cáscara ni semillas
1 rebanada delgadita de cebolla
1 tallo de apio de 10 cm. de largo
2 C. de salsa de tomate
2 tazas de jugo de almejas
⅛ c. de salsa inglesa
Sal si se desea

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Cubrir y batir en baja velocidad hasta que todo esté terso. Enfriar antes de servir.

COCTEL NUBE ROSA

2½ tazas

4 onzas de jengibre
4 onzas de jugo de piña
1 clara de huevo
2 tazas de hielo picado

Echar todos los ingredientes salvo el hielo en el recipiente. Cubrir y batir 10 segundos en alta velocidad; sin parar el motor, poner el hielo picado por la abertura de la tapa y "osterizar" 10 segundos.

COCTEL DAIQUIRI

1 coctel

1 C. (½ onza) de jugo de limón
½ c. de azúcar
1 copita (1 ½ onza) de ron
¾ taza de hielo picado

Colocar en el recipiente el jugo de limón, el azúcar, el ron y sólo un cucharoncito de hielo. Tapar y batir en alta velocidad durante 5 segundos. Sin parar el motor, agregar el resto del hielo por la abertura de la tapa y batir unos 45 segundos en alta velocidad.

DAIQUIRI FLORIDITA

1 bebida

1 c. de azúcar
½ onza de jugo de limón
1 c. de jugo de toronja
1 c. de marrasquino
2 onzas de ron
1 taza de hielo finamente picado

Seguir el mismo procedimiento descrito en la receta anterior, agregando el resto del hielo poco a poco hasta que quede bien frapé (como nieve).

COCTEL D'ESPUMA

2 cocteles

2 onzas de ron
1 C. leche condensada
¼ manzana pelada
1 taza de hielo picado

Mezclar la leche, el ron y la manzana en alta velocidad 30 segundos teniendo el recipiente tapado. Mientras esté funcionando el motor, añadir el hielo por la abertura de la tapa y batir unos 2 minutos en alta velocidad.

COCTEL DE COCO

4 cocteles

½ taza de coco en trocitos
1 taza de leche
½ taza de hielo picado
4 C. de azúcar
2 onzas de ron, aguardiente o licor al gusto

Tapar el recipiente y poner a funcionar en alta velocidad. Poner el coco poco a poco por la abertura de la tapa hasta que quede bien picado. Sin parar el motor, agregar el ron, la leche, el azúcar y finalmente el hielo, mezclando un minuto más. Servir bien frío.

COCTEL TORONJA FIZZ *2 porciones*

- 1 vaso grande de jugo de toronja
- 6 C. de azúcar
- 3 onzas de ginebra
- 1 clara de huevo
- 1 taza de hielo picado

"Osterizar" todo junto salvo el hielo durante 10 segundos en alta velocidad, luego agregar el hielo por la abertura de la tapa y mezclar 20 segundos más.

PONCHE CREMA *6 personas*

- 2 yemas de huevo
- 10 onzas de azúcar
- 1 lata grande de leche evaporada
- 1 taza de agua
- ½ taza de hielo picado
- ½ c. de vainilla
- ¼ litro de ron

Preparar un jarabe espeso con el agua y el azúcar. Dejar enfriar. Poner las yemas en el recipiente y empezar a batir en baja velocidad añadiendo el jarabe por la abertura de la tapa. Conectar a alta velocidad y agregar el ron, la leche evaporada y la vainilla, batiendo medio minuto. Polvorear con canela y servir bien frío.

COCTEL DE PIÑA *4 porciones*

- 1 taza de jugo de piña
- 1 taza de ron
- 3 C. de azúcar
- ½ c. de gotas amargas
- ½ taza de hielo picado

Poner todo en el recipiente con excepción del hielo. Cubrir y echar en alta velocidad 30 segundos. Sin parar el motor, agregar el hielo por la abertura de la tapa y batir unos 30 segundos más. Servir bien frío con un trocito de piña y una cereza ensartados en un palillo.

RON GRANADILLA *4 copas*

- 4 onzas de jugo de granadilla o parcha
- 1 onza de jugo de limón
- 2 C. de miel de abejas o azúcar
- 2 tazas de hielo picado

En el aditamento extractor de jugos OSTER, sacar el jugo fresco de la granadilla. Echar en el recipiente todos los ingredientes con excepción del hielo y dejar caminar el motor en alta velocidad durante 30 segundos, teniendo el recipiente tapado. Agregar el hielo por la abertura de la tapa y seguir mezclando hasta que quede cuajado. Servir en copitas de champaña.

MORIR SOÑANDO *4 copas*

- 1 taza de leche
- 1 taza de jugo de naranja
- 3 C. de azúcar
- 1 taza de hielo picado
- 1 yema de huevo (si se desea)

Poner en el recipiente todos los ingredientes salvo el hielo y batir en alta velocidad durante 10 segundos. Sin parar el motor, añadir por la abertura de la tapa el hielo y batir un minuto para obtener un ponche muy alimenticio que se sirve en vasos de refrescos. Es muy recomendable para niños.

COCTEL DAMAS *2 copitas*

- 2½ onzas de ron
- 1 onza de jugo de toronja o piña
- ½ onza de miel de abejas
- 1 limón (el jugo)
- 1 taza de hielo picado

Seguir el mismo procedimiento indicado en la receta anterior. Fácil de preparar, ni costoso ni fuerte, este coctel se recomienda especialmente para las damas pues el rico sabor de la miel de abejas le da un suave y delicado gusto al paladar.

ROMPOPE *6 copas*

1 lata de leche condensada
4 yemas de huevo, crudas
½ taza de ron
½ taza de hielo o más al gusto

Poner en el recipiente todos los ingredientes salvo el hielo, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Por la abertura de la tapa, añadir el hielo y batir medio minuto más.

PONCHE DE ESPECIAS CON HELADO DE VAINILLA *6 porciones*

3 C. de miel de abejas
3 tazas de leche fría
¾ c. de canela
⅓ c. de jengibre
⅓ c. de nuez moscada
1 ½ c. de vainilla
1 bola de helado
1 pizca de sal
Unas gomitas de dulce, rebanadas

Poner en el recipiente todos los ingredientes menos el helado y las gomitas. Cubrir y poner a funcionar en baja velocidad unos 30 segundos. Vaciar en vasos enfriados de antemano. Agregar una bola de helado y adornar con las rebanaditas de goma.

FRUTA BOMBA *4 porciones*

2 tazas de leche
5 c. de azúcar
1 pizca de sal
400 gr. pulpa de papaya
5 ó 6 cubitos de hielo, o hielo picado

Colocar en el recipiente todos los ingredientes salvo el hielo, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Luego agregar el resto del hielo por la tapa y seguir mezclando otros 30 segundos.

BEBIDA DE MAMEY *4 porciones*

Seguir el mismo procedimiento, pero empleando pulpa de mamey en lugar de papaya.

COCTEL DE FRESAS *4 tazas*

500 gr. de fresas frescas
3 copitas de ron, o el vino que se desee usar
3 limones (el jugo)
1 ½ taza de azúcar
½ taza de hielo picado

Lavar las fresas y quitar las hojas. Colocar todo salvo el hielo en el recipiente. Cubrir y batir un minuto en alta velocidad. Sin parar el motor, añadir por la abertura de la tapa el hielo picado y batir unos 30 segundos más.

PONCHE ALEXANDER *6 porciones*

1 taza de leche
1 taza de crema de cacao
1 taza de aguardiente o ginebra
1 taza de hielo picado

Colocar en el recipiente todos los ingredientes salvo el hielo. Tapar y batir en alta velocidad 10 segundos. Luego agregar el hielo picado por la abertura de la tapa y mezclar 30 segundos. No debe agregarse azúcar.





PATE DE FOIE GRAS RAPIDO

1½ taza

6 hígados de pollo frito
2 onzas de mantequilla
2 onzas de crema
1 diente de ajo
1 trozo de cebolla
½ c. de jugo de limón
¼ c. de sal
⅛ c. de pimienta (al gusto)

Poner los ingredientes en el recipiente, salvo el hígado. Tapar y conectar en alta velocidad unas 30 segundos. Agregar el hígado por la abertura de la tapa y "osterizar" un minuto o hasta que la pasta esté suave. Puede ser necesario parar el motor una o dos veces para bajar los ingredientes hasta las cuchillas con una espátula de goma. Servir sobre pan tostado, galletas saladas o rebanadas delgadas de pan de centeno. Decorar con yemas de huevo cocido.

BOLITAS DE QUESO

20 bolitas

120 gr. de queso fuerte
4 C. de queso amarillo
¼ c. de pimentón
2 C. de salsa picante
1 c. de salsa inglesa

Colocar todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y batir en alta velocidad hasta que todo se mezcle bien. Si es necesario, usar una espátula de goma para bajar los ingredientes. Enfriar. Formar bolitas y servirlas ensartadas en palillos.

DELICIAS DE POLLO Y JAMON

1½ taza

1 taza de pollo cocido, en cuadritos
1 taza de jamón cocido, en cuadritos
½ taza de aceitunas verdes, deshuesadas
½ taza de mayonesa

Poner la mayonesa en el recipiente con la mitad de las aceitunas, la mitad del pollo y la mitad de jamón. Tapar y mezclar en alta velocidad unos 30 segundos. Con la OSTERIZER trabajando, agregar los ingredientes restantes por la abertura de la tapa hasta que el contenido esté suave. Si los ingredientes no bajan hasta las cuchillas, parar el motor y usar una espátula de goma. Servir con galletas saladas o con ruedas de pan tostado.

FUENTE DE QUESO LIQUIDO

2 tazas

240 gr. de queso amarillo, en cuadritos
350 gr. de requesón de crema
½ taza de crema para café
½ c. de sal
12 galletas saladas, uvas rojas y apio cortado en pedazos de 5 cm.

Colocar en el recipiente la crema, el requesón y la sal. Tapar y echar en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar el queso poco a poco por la abertura de la tapa y seguir mezclando hasta que la pasta esté tersa. Vaciar en un tazón y poner en el centro de un platón. Colocar alrededor, las galletas, las uvas y el apio para tomarse con el queso.

SALSA DE ALMEJAS

1¼ taza

1 lata chica de almejas picadas
1 cajita de requesón de crema
1 rodaja de cebolla de 1 cm.
¼ c. de sal
¼ c. de salsa inglesa
6 gotas de salsa picante (Tabasco)
1 C. de jugo de almejas

Colar las almejas y poner una cucharada del jugo en el recipiente. Agregar los demás ingredientes. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad hasta quedar terso. De ser necesario, bajar los ingredientes hasta las cuchillas con una espátula de goma. Poner a enfriar durante varias horas antes de servirla con galletas saladas o con hojuelas de papas fritas.

REQUESON GLORIA

1½ taza

350 gr. de requesón de crema
8 aceitunas chicas rellenas
3 ramitas de perejil
1 rebanadita de pimiento verde (dulce)
100 gr. de queso azúl (fuerte)
3 C. de mantequilla blanda
¼ c. de pimentón
1 pimiento rojo (dulce)

Poner en el recipiente el requesón y el queso. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar terso. Quitar la tacita de la tapa y agregar los ingredientes restantes. Apagar el motor y volver a echar en alta velocidad una o dos veces hasta quedar bien picado. Vaciar en un tazón y servir con galletas saladas o con hojuelas de papas fritas.

BOLITAS DE QUESO ENDIABLADO

12 a 15 bolitas

½ taza de queso holandés (amarillo)
1 c. de rábano picante
½ c. de mostaza
¼ c. de jugo de cebolla

Poner el queso en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente rallado. Vaciar en un tazón y agregar los demás ingredientes, mezclando con una cuchara. Formar bolitas y servirlas ensartadas en tiritas de pepinillos curtidos.

PASTA DE CANGREJO

1 taza

3 C. de crema
1 taza de carne de cangrejo
1 C. de rábano picante

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y batir en alta velocidad hasta que la pasta esté tersa. Puede ser necesario parar el motor unas dos veces para bajar los ingredientes con una espátula de goma. Servir sobre galletas saladas o pan tostado.

SORPRESA DE ARENQUES

1½ taza

1 taza de requesón de crema
6 ó 7 piezas de arenques en escabeche
2 ó 3 piezas de cebolla del escabeche
½ c. de jugo de limón

Poner los ingredientes en el recipiente, tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar suaves. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hacia las cuchillas cuando sea necesario. Servir sobre galletas saladas con hojuelas de papas fritas y tiritas de pepinillos.

PASTA DE LANGOSTA

2 tazas

1 taza de langosta cocida o enlatada
3 C. de aceite
1 C. de vinagre
1 C. de mayonesa
½ taza de pepinos, sin las semillas y cortados en cuadritos
Sal y pimienta al gusto

Poner en el recipiente el aceite, el vinagre y la mayonesa. Tapar, echar en alta velocidad y agregar los demás ingredientes por la abertura de la tapa, "osterizando" 30 segundos. Parar el motor y usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hasta las cuchillas. Volver a tapar y mezclar en alta velocidad otros 30 segundos. Si se prefiere una pasta más suave, repetir el procedimiento hasta obtener la consistencia deseada. Esta pasta es exquisita para canapés y bizcochitos. Adornar con pedacitos de perejil.

SALSA TROPICAL
1½ taza

- 1 taza de mayonesa
- ¼ taza de salsa de tomate
- 1 c. de salsa inglesa (Worcestershire)
- 2 c. de rábano picante
- ¼ c. salsa picante (Tabasco)
- ¾ c. de sal
- ¼ c. de pimienta negra
- ½ limón (el jugo)

Colocar todo en el recipiente. Cubrir y conectar en baja velocidad hasta que esté bien mezclado. Servir como salsa picante para camarones, almejas u ostiones.

PASTA PARA BOCADITOS
2 tazas

- 2 C. de leche
- 1 c. de aceite
- ½ taza de salsa de tomate
- 2 c. de mostaza
- 1 lata de bonito en aceite
- 2 quesos crema de 8 onzas

Colocar en el recipiente todos los ingredientes salvo el queso crema. Tapar y "osterizar" unos 30 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar el queso crema por la abertura de la tapa para ligar todo bien durante otros 30 segundos.

PASTA DE ACEITUNAS Y NUECES
1½ taza

- 2 C. de crema
- 4 huevos cocidos y partidos
- 1 taza de nueces
- 2 docenas de aceitunas rellenas

Poner dentro del recipiente todos los ingredientes en el orden indicado. Cubrir y mezclar 30 segundos en alta velocidad. Parar el motor y bajar los ingredientes hasta las cuchillas. Volver a tapar el recipiente y conectar en alta velocidad. Repetir hasta que los ingredientes estén finamente picados. Servir sobre galletas de trigo.

PASTA ROSADA DE ANCHOAS
⅔ de taza

- 2 C. de leche evaporada
- 6 gotas de salsa picante (Tabasco)
- 1 C. de mayonesa
- 1 rebanada de cebolla mediana
- 1 lata de pimientos morrones
- 1 lata de 55 gr. de filetes de anchoa sin jugo
- 100 gr. de queso de crema

Poner los ingredientes en el recipiente. Tapar y empezar a mezclar en baja velocidad. Luego conectar en alta y mezclar hasta que la pasta esté suave. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hasta las cuchillas. Poner a enfriar una o dos horas antes de servir con galletas saladas o ruedas de pan tostado.

GUACAMOLE I
3 porciones

- 2 aguacates
- 2 C. de salsa de ají (chile verde)
- 3 ajíes (chiles verdes)
- 2 C. de agua

Poner en el recipiente los ajíes y una cucharada de agua. Tapar y conectar 30 segundos en alta velocidad. Pelar los dos aguacates y agregar la pulpa con el resto del agua por la abertura de la tapa, batiendo un minuto más hasta obtener la consistencia deseada. Variaciones al gusto: Se puede añadir un poco de queso, vinagre, cebolla o ajo, además de sal al gusto. También se puede agregar una calabacita cocida para evitar que los aguacates se pongan oscuros.

PASTA DE JAMON
2½ tazas

- 1½ taza de jamón cocido, cortado en cuadritos
- ½ taza de leche
- ¾ taza de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto

Colocar todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad hasta que todo esté perfectamente mezclado y tenga una consistencia de crema. Enfriar antes de servir.

GUACAMOLE II *6 personas*

8 aguacates medianos
1 tomate mediano
2 chiles serranos
2 C. cebolla, picada
1 diente de ajo
2 C. culantro, picado
1 calabacita chiquita, cocida
Sal (al gusto)

Colocar todos los ingredientes en el recipiente con excepción de la pulpa de los aguacates y calabacita. Cubrir y batir en alta velocidad durante 45 segundos. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa los demás ingredientes y seguir batiendo unos 60 segundos.

PASTA DE SARDINAS Y ACEITUNAS *1 taza*

1 lata de 100 gr. de sardinas en aceite
½ taza de aceitunas rellenas
2 C. de mayonesa
1 C. de salsa picante

Poner las sardinas y el aceite en el recipiente. Agregar la mayonesa y la salsa picante. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que estén suaves. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hasta las cuchillas. Agregar las aceitunas y mezclar en alta velocidad hasta que las aceitunas estén finamente picadas. Servir en galletas saladas o ruedas de pan.

FUENTE DE CAMARON *2 tazas*

4 C. de leche
1 taza de mayonesa
1 C. de salsa inglesa (Worcestershire)
1 pizca de sal de ajo
1 cebolla chica
1 lata de 150 gr. de camarones (sin líquido)
250 gr. de queso holandés
3 gotas de salsa (Tabasco)

Poner todos los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien mezclados. Poner a helar. Servir en una fuente para mojar en ella galletas saladas y hojuelas de papas fritas.

SALSA DE CAMARON *1 taza*

½ taza de salsa de tomate (catsup)
2 C. de pepinillos en conserva
¾ c. de salsa inglesa
¼ taza de salsa picante
2 a 4 gotas de salsa (Tabasco)
¼ rodaja delgada de limón, con cáscara

Poner todos los ingredientes en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que todos los ingredientes estén perfectamente incorporados y tersos.

JAMON ENDIABLADO *¾ taza*

125 gr. de jamón cocido
2 chiles chipotles adobados (ajíes)
1 trozo de cebolla
3 C. de leche
Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingredientes en el recipiente, tapar y "osterizar" en alta velocidad hasta formar una pasta. Untar en pan o galletas para entremés.

PASTA PARA BOCADILLOS *1 taza*

12 anchoas
½ taza de leche o crema
2 paquetitos de queso de crema
1 C. de cebollitas

Poner todos los ingredientes menos el queso en el recipiente. Tapar y batir en baja velocidad agregando el queso a pedacitos por el hueco de la tapa hasta obtener una pasta tersa. Servir bien fría.







SOPAS

SOPA DE APIO

4 porciones

- 2 ½ tazas de leche
- 1 rebanada de pan blanco en pedacitos
- 1 c. de sal
- 1 trozo de cebolla
- ⅛ c. de pimienta
- ⅛ c. de orégano
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de hongos rebanados, fritos en mantequilla
- 2 C. de mantequilla o margarina

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que los hongos estén finamente picados. Vaciar en una cacerola y poner a fuego muy bajo hasta que espese. Servir caliente con pan tostado con mermelada.

SOPA DE QUESO

8 porciones

- 2 ½ tazas de apio, en pedazos
- 2 tazas de agua
- ¼ taza de mantequilla
- 2 C. de harina
- 1 ½ c. de sal
- ½ taza de crema ligera
- 2 tazas de queso amarillo (americano)
- ⅛ c. de pimienta (al gusto)

Poner en el recipiente una taza de agua y el apio. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que el apio esté completamente licuado. Verter en una cacerola. Poner en el recipiente una taza de agua y el resto de los ingredientes. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos, vaciar en la cacerola con el apio y cocinar a fuego lento hasta quedar tersa. Agregar más agua si se desea una sopa más delgada.

SOPA DE PIMIENTO VERDE

4 porciones

- 1 pimiento verde chico, en cubitos
- ½ cebolla chica, rebanada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 C. de mantequilla
- 1 C. de harina
- ¼ c. de sal
- 1 taza de leche
- 1 pizca de pimienta (al gusto)

Freír la cebolla y ¾ partes del pimiento con una cucharada de mantequilla en una cacerola hasta quedar bien cocidos. Agregar el caldo y dejar a fuego muy lento durante 10 minutos. Poner en el recipiente, la leche, la mantequilla, la harina y la sal, y agregar la mezcla anterior. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar todo bien incorporado. Agregar el pimiento restante y conectar en alta velocidad hasta que esté parcialmente picado. Volver a la cacerola y cocinar a fuego bajo hasta quedar cremosa.

SOPA DE LEGUMBRES

6 porciones

- ½ taza de arvejas, cocidas
- 1 cebolla de rabo
- ½ taza de espárragos, cocidos y picados
- ½ taza de zanahorias, cocidas
- ¼ taza de col
- ¾ taza de caldo
- ¼ taza de habas, cocidas
- ¾ taza de leche
- 2 C. de harina
- 1 c. de sal
- 2 C. de mantequilla
- 1 pizca de pimienta

Poner la leche y el caldo en el recipiente agregando el resto de los ingredientes. Tapar y conectar la OSTERIZER en baja velocidad, luego en alta hasta que la mezcla esté tersa. Vaciar en una cacerola y dar un hervor sin dejar de menear. Reducir el fuego y dejar 10 minutos más. Si se desea una sopa más ligera, agregar más leche. Servir caliente.

SOPA DE TOMATES Y FRIJOLES

4 porciones

- 1 taza de agua
- 2 tazas de frijoles cocidos
- 3 tomates jugosos, maduros
- ½ cebolla chica
- 1 tallo de apio
- ¼ de ají (chile verde)
- 3 C. de mantequilla
- Cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y empezar en baja velocidad durante 10 segundos, luego prender en alta durante un minuto. Poner a hervir, sacar del fuego. Servir caliente.

SOPA DE CEBOLLAS A LA CREMA

4 raciones

- 4 C. de mantequilla
- 6 cebollas blancas, medianas
- 2 tazas de leche
- 1 C. de harina
- 1 taza de caldo
- 1 c. de sal
- ¼ c. de pimienta
- 1 c. de jugo de limón
- 4 rebanadas de pan
- 2 C. de queso parmesano rallado

Derretir la mantequilla, freír en ella las cebollas cortadas finitas hasta que estén blandas, revolviéndolas para que no se peguen. Poner en el recipiente OSTERIZER la leche con la harina, el caldo, la sal, el jugo y la pimienta; tapar y "osterizar" 10 segundos en alta velocidad. Añadir esto a las cebollas y dejar hervir revolviendo constantemente. Después de hervir, dejar 25 minutos a fuego muy lento. Verter esta sopa en cacerolitas individuales, poniendo una rebanada de pan en cada una. Polvorear con queso. Colocar las cacerolitas bajo el dorador unos 2 ó 3 minutos hasta que el queso se derrita.

SOPA VICHYSSOISE

4 porciones

- 1 taza de papas crudas, cortadas en cuadritos
- ¼ taza de cebolla de rabo, rebanada
- 1½ taza de caldo de pollo
- 1 taza de arvejas
- 1 taza de crema espesa
- ¼ taza de apio picado
- Sal y pimienta al gusto

Cocer todas las legumbres en el caldo de pollo hasta que estén suaves. Dejar enfriar y vaciar en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar perfectamente tersas. Sin parar el motor, agregar la crema por la abertura de la tapa y mezclar en baja velocidad hasta quedar bien incorporada. Servir bien fría, poniendo encima cebollinos picados.

BORSCH

4 porciones

- 2 tazas de crema agria
- ½ limón chico, sin cáscara ni semillas
- 1 c. de sal
- ¼ tallo de apio
- 1 trozo de cebolla
- 1 taza de betabel cocido, en cubitos

Poner 1¾ taza de crema en el recipiente, agregar los ingredientes restantes; tapar y conectar en alta velocidad hasta que queden muy tersos. Servir bien frío, aderezado con el resto de la crema agria. En lugar de crema agria, se puede utilizar crema fresca con vinagre o jugo de limón en proporción de una taza de crema y 1½ cucharada de vinagre o jugo de limón.

SOPA DE PAPAS

3 tazas

- 2 tazas de leche
- 2 papas medianas, crudas, mondadas y cortadas en cubos
- ¾ c. de sal
- 1 rebanada de cebolla
- 1 tallo de apio
- 1 C. de mantequilla
- 1 C. de grasa de tocino
- 1 tira de tocino bien dorado y desmenuzado
- ⅛ c. de pimienta (al gusto)

Poner la leche en el recipiente y agregar los ingredientes restantes. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos. Vaciar en una cacerola y dejar a fuego lento durante 20 minutos. Servir caliente con pan tostado con mantequilla.

SOPA CREMA DE ESPARRAGOS *2½ tazas*

- 1 taza de espárragos en pedazos de 2½ cm. enlatados, frescos o congelados
- 2 tazas de leche
- 1 c. de sal
- ⅛ c. de pimienta
- 2 C. de mantequilla blanda o margarina

Poner todos los ingredientes en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que queden tersos. Vaciar en una cacerola con tapadera y dejar hervir; bajar el fuego y cocinar lentamente hasta quedar la sopa lista para servirse.

SOPA CREMA DE COL *4½ tazas*

- 2½ tazas de leche
- 1 taza de col
- 1 taza de apio
- 1 cebolla chica, en cuartos
- 1 papa mediana, mondada y en cuartos
- 1 ramita de perejil
- 1 c. de sal
- ¼ c. de pimienta

Poner 1½ taza de leche en el recipiente, agregar la cebolla, la papa, el perejil, el apio, la sal y la pimienta. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que queden tersos. Vaciar en una cacerola. Poner la taza restante de leche en el recipiente, agregar la col y conectar en alta velocidad hasta que esté tersa; pasar a la cacerola, tapar y dejar dar un hervor. Reducir la lumbre y dejar a fuego suave sin dejar hervir. Servir caliente con una pizca de nuez moscada.

SOPA CREMA DE HONGOS *2¾ tazas*

- 1 taza de hongos rebanados
- ⅛ cebolla mediana
- 2 C. de mantequilla o margarina
- 2 tazas de leche
- 2 rebanadas de pan blanco, en pedacitos
- ⅓ taza de apio
- ½ c. de sal
- 1 pizca de pimienta

Sancochar los hongos y la cebolla en mantequilla o margarina. Poner los ingredientes restantes en el recipiente; tapar y conectar un segundo en baja velocidad. Cambiar a alta velocidad hasta que la mezcla esté tersa. Sin parar el motor, agregar los hongos y la cebolla y conectar en alta velocidad hasta que los hongos estén finamente picados. Pasar a un recipiente de bañomaría y cocinar 20 minutos. Servir muy caliente con tostadas y enmantequilladas.

SOPA CREMA DE TOMATE *4 porciones*

- 2½ tazas de tomate
- 2 C. de harina
- 1 C. de azúcar
- 1 rodaja delgada de cebolla
- 2 tazas de leche
- 2 C. de mantequilla o margarina
- 1 c. de sal
- ½ diente de ajo
- ⅛ c. de pimienta

Calentar la leche en una cacerola. Poner los ingredientes restantes en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta que estén tersos. Vaciar poco a poco esta mezcla en la leche caliente, batiendo al mismo tiempo con un batidor. Dejar calentar bien, pero sin dejar hervir. Servir al momento con tostadas.

SOPA DE LENTEJAS *6 porciones*

- 1 taza de lentejas cocidas
- 1 pedazo de cebolla
- 2 onzas de tocino
- 1 C. de aceite comestible o manteca
- 3 tazas de caldo de lentejas
- 1 ají (chile verde dulce)
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Poner el aceite y el tocino en el recipiente. Tapar y picar 20 segundos en alta velocidad. Parar el motor, verter en una sartén y freír hasta dorar. Volver a colocar el recipiente en la base de la OSTERIZER, poner en el recipiente una taza de caldo, las lentejas, la cebolla y el ajo. Tapar y conectar un minuto en alta velocidad. Sin parar el motor, añadir por la abertura de la tapa el resto del caldo con sal y pimienta y hacer funcionar 10 segundos más. Verter todo en la sartén y dejar hervir con el ají verde entero para dar sabor a la sopa.

SOPA DE PESCADO

4 porciones

100 gr. de manteca
2 papas chicas, cortadas en cuadritos
½ cebolla chica
2 dientes de ajo
250 gramos de pescado (róbalo u otro)
Jugo de medio limón
Pimienta, sal, comino y cilantro al gusto

Poner el pescado en trozos a cocer con ajo y sal en ½ litro de agua. Cuando esté bien cocido, hacer trocitos y colocarlos en el recipiente con todos los demás ingredientes usando el caldo donde se coció el pescado. Tapar y conectar un minuto en alta velocidad. Verter en una sartén para freír en manteca calentada de antemano, y dejar hervir unos 5 minutos. Servir con galletas saladas o cuadritos de pan tostado.

GAZPACHO

8 raciones

12 galletas de soda
2 ajíes
2 tomates
1 cebolla chica
250 gr. de jamón
⅓ de taza de aceite
¼ de taza de vinagre
5 tazas de agua fría
1 pepino

Poner en el recipiente OSTERIZER las galletas, la mitad de un ají, la mitad de un tomate, la cebolla y el vinagre. Tapar y conectar en alta velocidad durante 10 segundos. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa, la sal, el pimentón, y poco a poco el aceite, sólo 2 tazas de agua, el pepino cortado en ruedas muy finitas (el pepino no se pela) el resto del ají y del tomate cortados en pedacitos y el jamón molido de antemano. Verter en un recipiente y mezclar con el resto del agua. Dejar enfriar y servir como sopa fría. Puede guardarse en el refrigerador de un día a otro. Esta receta española puede variarse echando en lugar de jamón, pescado, bacalao, mariscos y también pueden añadirse otras hortalizas crudas o cocinadas, tales como apio, zanahoria, guisantes, etc.

SOPA CALDO DE POLLO

2½ tazas

½ taza de pollo cocido
1 taza de leche
1 taza de caldo de pollo
3 ramitas de apio
2 C. de harina
2 C. de mantequilla
½ c. de sal
⅙ c. de pimienta

Poner en el recipiente el pollo cocido, la leche, el caldo y el apio. Tapar, conectar en alta velocidad y dejar funcionar durante un minuto. Sin parar el motor, añadir los demás ingredientes por la abertura de la tapa y "osterizar" unos 20 segundos. Verter esta mezcla en un hervidor doble y calentar en fuego suave, moviendo de vez en cuando para evitar que se pegue. Servir caliente.

Variaciones: En vez de ramitas de apio se puede emplear al gusto 2 rodajas de pimentón verde y en lugar de ½ taza de pollo cocido con la taza de caldo de pollo, se puede substituir como sigue:

Res—una taza de carne de res cocida y cortada en cubitos y una taza de caldo de res
Salmón—½ taza de salmón enlatado
Camarón—½ taza de camarones cocidos o crudos
Ostiones—3 ostiones crudos.

SOPA DE GARBANZOS

2 raciones

½ libra de garbanzos cocidos
1 ½ onza de tocino
1 diente de ajo
2 tazas de agua
1 c. de manteca o aceite
1 pedazo de cebolla

Poner en el recipiente OSTERIZER todos los ingredientes menos el tocino y la manteca. Tapar y "osterizar" un minuto en alta velocidad. En una olla con la manteca, freír el tocino previamente picado y vaciar la sopa para su cocción.

BISQUE DE CAMARONES *4 porciones*

50 gr. de mantequilla
4 C. de harina
1 c. de sal
1/8 c. de pimienta
3 tazas de leche
1 taza de caldo
1 rebanada de cebolla
2 ramitas de perejil
1 taza de camarones, hervidos y pelados
1/2 taza de crema de leche

Derretir la mantequilla. Poner en el recipiente OSTERIZER la leche, la sal, la pimienta, la cebolla y el perejil. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad y añadir esto a la mantequilla. Agregar el caldo y dejar al fuego moviendo constantemente hasta que tenga espesor de crema ligera. Con un poco de la crema poner los camarones en el recipiente, tapar y "osterizar" un minuto. Luego poner todo nuevamente al fuego unos minutos. Al momento de servir, añadir el resto de la crema. Dejar al fuego un minuto sin dejar hervir. Servir en platitos individuales con tostadas gratinadas.

Tostadas gratinadas

4 rebanadas de pan de leche
1 c. de mantequilla
4 c. de queso rallado

Quitar la corteza al pan, cortar cada rebanada en 2 triángulos, untarlas de mantequilla y espolvorearlas con el queso rallado. Hornear hasta que el queso se derrita.

SOPA DE ALVERJAS *4 raciones*

1 taza de petits pois (alverjas)
2 tomates medianos
1/2 cebolla
1/2 puerro (porro)
2 dientes de ajo
3 ramitas de apio (o sal de apio)
70 gramos de mantequilla
1 taza de caldo de res o agua
1 vaso de leche
100 gr. de tocino

Poner el tocino y la cebolla en el recipiente, tapar y "osterizar" 10 segundos en alta velocidad. Sacar del recipiente y freír con un poco de mantequilla hasta quedar bien dorado. Colocar en el recipiente el caldo de res, el puerro, el ajo y el apio, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el resto de los ingredientes. Agregar esto a la mezcla anterior en una olla, dejar hervir y luego cocinar 10 minutos a fuego mediano antes de servir. Si se desea la sopa más espesa, agregar 2 cucharadas de harina al "osterizar" los ingredientes.

SOPA DE MAYONESA *4 raciones*

300 gr. de papas
100 gr. de merluza
1 C. de mayonesa
1/2 litro de agua
1 huevo cocido
1 ramita de perejil
Sal y pimienta al gusto

En una cacerola poner el agua; al hervir, agregar las papas cortaditas. Freír la merluza y sacarle la espina. Colocar las papas hervidas con su caldo en el recipiente OSTERIZER, tapar y batir 10 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa la mayonesa y el pescado. Batir 30 segundos más. Dejar hervir 5 minutos. Adornar con los huevos cocidos, rebanados y un poco de perejil finamente picado.

CREMA DE OSTIONES *4 porciones*

3 tazas de leche
2 C. de mantequilla
6 ostiones
Sal y pimienta al gusto

Colocar la leche y los ostiones en el recipiente. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad 45 segundos. Verter la mezcla en la cacerola y poner a hervir, luego reducir a fuego lento. Añadir la mantequilla y sazonar al gusto.





PESCADOS

TRUCHA RELLENA

6 porciones

- 1 trucha entera bien limpia y sin espinas (como de 2 kg.)
- 2 tazas de pan desmenuzado
- 1 taza de apio picado
- 1 c. de especias surtidas
- 1 c. de sal
- 1 cebolla mediana picada
- 1 lata de hongos de 75 gr.
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1/2 limón grande
- 1 pizca de pimienta blanca

Salar la trucha por dentro y rociarla con el jugo de limón. Poner una rebanada de pan en pedazos en el recipiente y conectar en alta velocidad hasta desmenuzarlo; vaciar en una taza y repetir lo mismo hasta llenar 2 tazas de pan; poner en un tazón agregando los hongos, las especias y la mantequilla. Poner en el recipiente el apio y la cebolla y picar en baja velocidad. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes. Agregar el apio y la cebolla a la mezcla del tazón y revolver bien. Rellenar con esto la trucha y coser con hilo, o juntar con palillos. Poner en un platón refractario cubierto con papel de aluminio. Tapar y hornear 30 minutos a 425° F. (215° C.). Destapar y hornear 15 minutos más. Bañar con mantequilla derretida si se desea.

ATUN EN GELATINA

6 porciones

- 1 C. de gelatina
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1 1/4 taza de agua caliente
- 3 C. de azúcar
- 3/4 c. de sal
- 1/4 taza de vinagre de los pepinillos
- 1/4 taza de pepinillos dulces, en vinagre
- 1 aguacate mediano, rebanado
- 3/4 taza de apio picado
- 1 taza de atún desmenuzado

Suavizar la gelatina en el jugo de limón. Poner el agua caliente en el recipiente y agregar la gelatina, el azúcar y la sal; tapar y mezclar en baja velocidad hasta disolver bien la gelatina y el azúcar. Agregar el aguacate, el apio y los pepinillos en rebanaditas; tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar todo picado. Revolver con el atún y vaciar en un molde untado de aceite de 22x11x6 cm. Poner en el refrigerador hasta que esté firme. Sacar del molde, colocar sobre hojas de lechuga y servir con mayonesa.

PESCADO CON ARROZ

6 porciones

- 1 libra de pescado (pargo, etc.)
- 3 tazas de agua
- 1 C. de sal
- 1/3 taza de aceite
- 1 cebolla mediana
- 1 ají
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de salsa o puré de tomate (3/4 taza)
- 1 lata de pimientos morrones
- 1 lata de alverjas
- 1 hoja de laurel
- 1/4 c. de pimienta molida
- 3/4 taza de vino seco
- 1 libra de arroz

Limpiar y cortar el pescado en trocitos. Poner al fuego con el agua y una cucharadita de sal, dejar hervir unos 15 minutos. Colar este caldo y reservarlo para hacer el arroz. Colocar la cebolla, el ají y los dientes de ajo en el recipiente OSTERIZER. Conectar en alta velocidad 30 segundos. Sofreír los trocitos de pescado en el aceite caliente, añadir la cebolla, el ají y el ajo; cuando todo esté doradito, agregar la salsa de tomate, los pimientos previamente "osterizados", el líquido de las alverjas, el laurel, la pimienta, el resto de la sal y 1/2 taza de vino seco. Dejar al fuego 5 minutos. Agregar el arroz lavado y el caldo (2 1/2 tazas). Tapar y cuando rompa el hervor nuevamente, poner a fuego mediano hasta que el grano de arroz esté abierto. Poner a fuego muy lento con un papel mojado en 1/4 de taza de vino seco y tapar. Dejar 10 minutos a fuego muy lento. Servir en la misma cacerola o moldear en forma de pescado.

LANGOSTA CON QUESO

4 raciones

- 2 C. de mantequilla
- 2 C. de aceite
- ½ taza de ají picadito
- ½ taza de cebolla picadita
- ½ taza de harina
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso amarillo
- 1 c. de mostaza
- 1 taza de langosta hervida
- 1 ½ taza de tomates
- 2 c. de salsa inglesa
- 1 c. de sal
- ¼ c. de pimienta
- 1 C. de vino seco

Derretir la mantequilla, añadir el aceite y sofreír la cebolla y el ají. En el recipiente OSTERIZER poner la harina con la mostaza, la leche y el queso rallado; tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Añadir esta mezcla a la cebolla y el ají y hornear a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que espese. Agregar ahora el tomate, el vino seco, la salsa inglesa y los demás condimentos. Volver a poner todo en el recipiente OSTERIZER, tapar y batir un minuto en alta velocidad. Agregar la langosta picadita y poner en una cacerola al fuego unos minutos hasta que esté caliente. No dejar hervir porque se corta.

SOUFFLE A LA MARINERA

6 raciones

- 3 C. de mantequilla
- 1 taza de leche
- ¼ taza de harina
- 1 ½ c. de sal
- ¼ c. de pimienta
- 1 C. de vino seco
- 1 C. de vinagre
- 1 c. de salsa inglesa
- 4 yemas de huevo
- 1 ½ taza de pescado hervido
- 1 taza de langosta o cangrejo hervido
- 4 claras de huevo
- 1 c. polvos de hornear

Encender el horno a 350° F. (175° C.). Engrasar un molde refractario de 2 litros con dos cucharaditas de mantequilla. Derretir el resto de la mantequilla a bañomaría. Colocar la leche con la harina, la sal y la pimienta en el recipiente OSTERIZER, poner en alta velocidad 10 segundos. Añadir esto a la mantequilla derretida y cocinar todo a bañomaría revolviendo constantemente hasta que espese. Poner las yemas en el recipiente OSTERIZER; tapar y "osterizar" 5 segundos en alta velocidad. Verter poco a poco las yemas en la salsa revolviendo constantemente; agregar el vino seco, el vinagre, la salsa inglesa, el pescado y la langosta o el cangrejo. Dejar refrescar la mezcla a la temperatura ambiente. Batir las claras a punto de nieve, espolvorearlas con el polvo de hornear y unir todo suavemente con una espátula de madera, sin batirlo. Meter inmediatamente en el molde y hornear 40 minutos a bañomaría. Servir inmediatamente.

PARGO CON QUESO

6 raciones

- 1 cebolla
- ½ libra de queso amarillo
- 2 libras de filete de pargo
- 1 C. de mantequilla
- 1 ½ taza de leche
- 1 ½ c. de salsa inglesa
- 1 c. de mostaza
- 1 c. de sal
- ½ c. de pimienta
- 1 c. de jugo de limón

Colocar en el recipiente OSTERIZER ½ taza de leche, la mitad de la cebolla y la mitad del queso cortado en pedacitos; tapar, conectar en alta velocidad y mezclar 20 segundos. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa poco a poco el resto de la cebolla y del queso en trocitos y hacer funcionar 30 segundos más. De ser necesario agregar más leche para facilitar la mezcla. Lavar bien los filetes de pargo y secarlos con un paño absorbente. Engrasar un molde refractario llano con la mantequilla y colocar en el fondo la mitad de la mezcla de cebolla y queso, poner encima los filetes de pargo y cubrir con el resto de la cebolla y queso. Poner en el recipiente OSTERIZER el resto de la leche con los demás ingredientes, tapar y hacer funcionar 10 segundos en alta velocidad. Verter esto por encima del pescado y hornear 45 minutos a 350° F. (175° C.).

CAMARONES CON MACARRONES AL GRATIN

6 raciones

250 gr. de macarrones
3 tazas de agua, con una cucharada de sal
2 c. de aceite
50 gr. de mantequilla
2 C. de cebolla molida
3 C. de harina
1 ½ taza de leche
½ c. de sal
500 gr. de camarones hervidos y pelados
¼ c. de pimienta
1 yema de huevo
1 ½ C. de jugo de limón
1 C. de vino seco
1 c. de vinagre
1 C. de perejil, picadito
125 gr. de queso amarillo
2 C. de galleta molida

Pelar los camarones crudos, quitarles la venita y si son grandes cortarlos por la mitad. Poner a hervir en las 3 tazas de agua con 1 cucharada de sal hasta que el líquido se reduzca a unas 2½ tazas. Derretir la mantequilla y sofreír la cebolla hasta dorar. Colocar en el recipiente OSTERIZER la leche con la harina y ½ cucharadita de sal y la pimienta. Cocinar a fuego lento revolviendo constantemente hasta que tenga espesor de crema. Añadir la yema poco a poco y cocinar todo unos minutos más. Añadir el jugo de limón, el vino seco y el perejil picado. Poner en un molde refractario los macarrones y camarones. Cubrir con crema, polvorear con el queso rallado y la galleta molida. Hornear 30 minutos a 350° F. (175° C.).

AGUACATES RELLENOS DE LANGOSTA

6 porciones

2 aguacates
2 langostas o (2 latas de langostas al natural)
1 taza de mayonesa OSTER
Sal, pimienta, aceite y vinagre al gusto
¼ taza de salsa de tomate (catsup)
1 lechuga
1 latita de pimientos
4 aceitunas rellenas con pimientos

Preparar la mayonesa OSTER mientras se cocinan las langostas en agua hirviendo. Cortar los aguacates en mitades, a lo largo, quitándoles el hueso y la cáscara y luego cortar una tapita al fondo para que se sostengan bien sobre el plato. Punzar los aguacates por dentro con un tenedor y aliñarlos al gusto. Poner en el recipiente de la OSTERIZER la mitad de la mayonesa, la masa de langosta y la salsa de tomate, tapar y echar en alta velocidad 30 segundos. Con esta pasta rellenar los aguacates y adornarlos con tiritas de pimientos y las aceitunas cortadas en rueditas. Servir bien fríos sobre hojas de lechuga con el resto de la mayonesa.

CROQUETAS DE ATUN

6 porciones

1 C. de mantequilla
2 C. de cebolla picada
½ taza de harina
1 ½ taza de leche
1 brizna de nuez moscada
¼ c. de sal
3 C. de perejil
1 lata de atún
2 huevos "osterizados"
1 taza de pan "osterizado"
1 taza de manteca
⅛ c. de pimienta

Poner la mantequilla en una cacerola y sofreír la cebolla; cuando esté dorada, agregar la harina, la leche, la nuez moscada y la sal, poco a poco, moviendo hasta quedar una pasta tersa y espesa. Dejar enfriar. Colocar esta masa en el recipiente OSTERIZER, tapar y "osterizar" 10 segundos en baja velocidad. Batir en alta velocidad y agregar el atún y el perejil poco a poco por la abertura de la tapa, "osterizando" 30 segundos más. Formar las croquetas; envolverlas en los huevos y el pan. En una sartén poner la manteca al fuego; cuando esté bien caliente, freír las croquetas. Servir con ensalada de verduras o guacamole.

HUEVOS, ARROCES Y QUESOS

HUEVOS ENDIABLADOS *6 porciones*

- 6 huevos cocidos
- 2 c. de azúcar
- ¼ c. de sal
- ¼ c. de mostaza en polvo
- 4 c. de vinagre
- 1 C. de mantequilla

Partir los huevos por la mitad y quitarles las yemas. Poner en el recipiente con el resto de los ingredientes. Tapar y conectar en baja velocidad durante pocos segundos. Parar el motor y con una espátula de goma bajar los ingredientes hasta las cuchillas. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que la pasta esté tersa. Rellenar las mitades de huevo y espolvorearlas con pimentón.

HUEVOS RELLENOS I *4 porciones*

- 4 huevos cocidos
- ¼ taza de pasta de hígado
- 2 C. de crema
- 1 pizca de sal de cebolla
- 3 C. de mayonesa
- ⅛ c. de pimentón
- Sal y pimienta al gusto

Cortar los huevos en mitades a lo largo. Poner las yemas en el recipiente. Agregar los demás ingredientes y mezclar en alta velocidad hasta que estén suaves. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hasta las aspas. Rellenar las mitades de huevo y rociarles pimentón.

HUEVOS DE VIENA *6 porciones*

- 1 lata mediana de ejotes
- 2 latas de 115 gr. de salchichas de Viena
- 6 huevos
- 6 C. de leche
- 1 C. de salsa de soja
- ¼ c. de sal
- ⅛ c. de pimienta
- 1 rodaja de ½ cm. de cebolla
- 3 C. de mantequilla

Quitar el jugo a una lata de salchichas y cortarlas en rajitas delgadas. Poner en una cacerola el contenido de la otra lata y calentar. Poner en el recipiente los huevos, la leche, la salsa de soja, la sal y la pimienta junto con la cebolla. Tapar y conectar en baja velocidad hasta licuar la cebolla. Derretir la mantequilla en una sartén y agregar la mezcla anterior, las salchichas en rajitas y los ejotes; poner a fuego lento, levantando la mezcla de las orillas para que todo el huevo se fría. Freír hasta quedar cremosa y suave. Servir en un platón calentado y adornar con las salchichas enteras calientes.

HUEVOS A LA DOMINICANA *6 raciones*

- 6 huevos cocidos
- ¾ taza mayonesa OSTER
- 2 tazas de salsa Bechamel
- ½ taza de pechuga de pollo cocida
- ½ taza de jamón cocido
- 2 C. de mantequilla

Cortar los huevos por la mitad, a lo largo y sacarles las yemas. Rellenar el hueco con la mayonesa OSTER. Colocarlos en una fuente refractaria. Hacer una salsa Bechamel, o salsa blanca, en el recipiente OSTERIZER (véase la receta correspondiente); luego, sin parar el motor, agregar poco a poco el jamón y la pechuga y hacer funcionar 30 segundos en alta velocidad. Verter esto sobre los huevos en la fuente refractaria. En el recipiente OSTERIZER bien limpio y seco, colocar las yemas, tapar y batir 20 segundos en alta velocidad. Rociar las yemas picaditas sobre la fuente como si fuera queso. Poner trocitos de mantequilla encima. Hornear 20 minutos a 350° F. (175° C.). Adornar con ramitas de perejil y aceitunas rellenas. Servir bien caliente. Usar la espátula de goma cuando sea necesario.

TORTILLA CON JAMON
4 raciones

5 huevos
1 cebolla chica
1 C. de perejil
½ taza de jamón picado
2 C. de manteca
Sal y pimienta al gusto

Colocar en el recipiente todos los ingredientes con excepción del jamón y la manteca. Tapar, echar en alta velocidad y "osterizar" 30 segundos. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el jamón ya picado, o cortado en trocitos y "osterizar" hasta obtener una pasta muy tersa. Poner la manteca al fuego en una sartén y cuando esté bien caliente, agregar la mezcla de huevos. Cuando empiece a cuajar, doblar la tortilla y enrollar en la misma sartén. Debe quedar dorada por fuera y tierna por dentro.

CORONA ARGENTINA
6 porciones

6 yemas de huevo
2 tazas de leche
¼ taza de mayonesa
Sal y pimienta al gusto
1 cebolla chica
1 C. de perejil
2 pimientos morrones

Colocar las yemas en el recipiente, tapar y "osterizar" en alta velocidad hasta que esponjen. Con el motor funcionando agregar por la abertura de la tapa, los ingredientes restantes. Seguir "osterizando" unos 10 segundos más. En un molde de corona de 22 centímetros, previamente enmantequillado, vaciar la crema. Meter al horno caliente en bañomaría 30 minutos. Servir con verduras.

HUEVOS RELLENOS II
6 porciones

12 huevos cocidos
1 C. mantequilla
2 C. cebolla picada
2 C. de perejil
3 C. mostaza francesa
3 yemas de huevo
1 taza de leche
¼ taza de queso, "osterizado"
¼ de taza nuez "osterizada"
Sal y pimienta al gusto

En una cacerola poner la mantequilla con cebolla y perejil al fuego. Cuando esté dorada la cebolla, separar del fuego e incorporar la mostaza. Partir los huevos cocidos, sacándoles las yemas. Poner en el recipiente OSTERIZER la cebolla, el perejil y la mostaza. Tapar y "osterizar" 20 segundos en alta velocidad. Con esta masa rellenar los huevos y colocarlos en un platón refractario previamente enmantequillado. Colocar en el recipiente OSTERIZER las 3 yemas con la leche, la sal y la pimienta. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Bañar los huevos con esta salsa y espolvorearlos con la nuez y el queso. Hornear 10 minutos a 375° F. (190° C.) antes de servir.

TORTILLA DE QUESO
4 porciones

4 huevos
4 C. de agua
½ c. de sal
1 ½ C. de mantequilla
¾ taza de queso amarillo, en cuadritos

Poner el queso en un frasco chico para envasar; enroscar el agitador sin el anillo y poner en la base de la OSTERIZER. Conectar en baja velocidad hasta que el queso esté rallado. Quitar el frasco y vaciar el queso en un plato. Poner los huevos en el recipiente y mezclar 2 minutos en baja velocidad. Agregar el agua y la sal y mezclar otro minuto. En la mantequilla caliente poner la mezcla de huevos y cocinar a fuego lento. Levantar la mezcla de las orillas de la sartén con una espátula para que todo el huevo llegue al fondo. Cuando casi esté a punto, poner encima el queso rallado y subir el fuego un poco para que se dore el fondo de la tortilla. Doblar al sacarlo de la sartén y servir caliente.

ARROZ ESPAÑOL

4 porciones

- ½ taza de arroz (de cocimiento rápido)
- ¾ taza de agua
- 1 ¼ taza de tomate
- 1 pedazo chico de cebolla
- 1 lata de 115 gr. de pimientos
- 1 pimiento verde
- ½ taza de queso holandés en cuadritos
- ½ c. de sal
- 1 pizca de pimentón

Poner el agua a hervir y agregar el arroz. Tapar y retirar del fuego dejando que vaporice hasta absorber el agua. Poner los demás ingredientes en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar todo picado y bien mezclado. Revolver con el arroz y vaciar en un molde refractario engrasado. Tapar y hornear una hora a 325° F. (160° C.).

ARROZ CON SALSA OSTER

6 porciones

- 1 taza de arroz
- ½ taza de queso parmesano "osterizado"
- 6 C. de mantequilla
- 3 huevos
- ½ taza de almendras "osterizadas"
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla y 2 tomates "osterizados"
- 1 lata de paté de foie
- ½ taza de vino blanco
- ¼ taza de aceite

En una olla grande poner al fuego 5 tazas de agua con una cucharadita de sal; cuando empiece a hervir, echar el arroz lavado, cocinar 20 minutos y colar el agua que sobre. En otra olla echar la mantequilla y el queso "osterizado", agregar el arroz colado, los huevos bien batidos y revolver rápidamente a fuego lento durante 5 minutos hasta que seque un poco. Vaciar la mitad del arroz en una fuente refractaria engrasada, rellenar con la salsa OSTER, cubrir con el resto del arroz, rociar con un poco de queso "osterizado" y llevar un rato al horno. Colocar las cebollas y los tomates (cortados en pedazos) con el aceite en el recipiente OSTERIZER, tapar y mezclar 45 segundos en alta velocidad. Freír en una sartén, agregar el paté "osterizado" con el vino y por último las almendras; sazonar y mover un rato al fuego.

QUESO DERRETIDO

4 porciones

- 4 rebanadas de pan de caja blanco
- 1 taza de queso holandés, en cubitos
- ½ c. de mostaza en polvo
- ¼ c. de sal
- ½ c. de salsa inglesa
- 1 taza de leche caliente
- 1 c. de mantequilla
- 1 pizca de pimienta

Desmenuzar en el recipiente, en alta velocidad, una rebanada de pan; agregar el resto de los ingredientes, tapar y mezclar 3 segundos en baja velocidad. Luego conectar en alta velocidad hasta que la mezcla esté tersa. Agregar el resto del pan en pedacitos por la abertura de la tapa y con el motor en alta velocidad. Poner el pan necesario para obtener la consistencia deseada. Servir sobre pan tostado. Para conservarlo caliente, poner a bañomaría.

SOUFFLE DE QUESO Y JAMON

5 porciones

- 1 taza de harina
- 2 tazas de leche
- 250 gr. de queso
- 250 gr. de jamón
- 5 huevos
- 1 c. polvo de hornear
- 3 C. de mantequilla derretida
- Sal y pimienta al gusto

Separar las yemas y echarlas en el recipiente; agregar la leche, la harina y el polvo de hornear; tapar y hacer funcionar 20 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar poco a poco, en trocitos, el queso, el jamón y la mantequilla derretida. Batir las claras a punto de merengue y envolverlas en el resto de la masa sin batir. Verter en un molde refractario bien enmantequillado y enharinado. Hornear 20 minutos en bañomaría a 400° F. (205° C.).


Good Girl

PLATO FACIL *6 porciones*

1 lata (335 gr.) de carne (de res u otra)
1 rodaja de cebolla de ⅔ cm.
½ pimiento verde de tamaño mediano
2 rebanadas de pan
½ taza de leche
170 gr. de queso, en cuadritos
1 lata de sopa de hongos
3 huevos

Poner en el recipiente los huevos, la leche, la cebolla, la sopa y el pan en pedazos; tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar tersos. Agregar el pimiento en pedazos y el queso y conectar en alta velocidad hasta quedar parcialmente picados. Bajar los ingredientes hasta las cuchillas con una espátula de goma cada vez que sea necesario. Poner la carne en una fuente refractaria engrasada y agregar la mezcla anterior. Hornear una hora a 350° F. (175° C.).

BUDIN DE CARNE *6 porciones*

1 huevo
1 ½ taza de frijoles de lata, colados
½ taza de líquido de los frijoles
1 rodajita de cebolla
¼ taza de apio picado
⅛ c. de pimienta
1 rebanada de pimiento verde
1 kg. de carne de res, molida
2 tiras de tocino

Poner la carne en un tazón. Poner en el recipiente los demás ingredientes exceptuando el tocino, mezclar en alta velocidad hasta que las legumbres estén parcialmente picadas. Usar una espátula de goma para mover los ingredientes si es necesario. Poner esta mezcla con la carne y revolver bien con una cuchara. Poner en un molde para pan de caja, y encima el tocino. Hornear una hora a 375° F. (190° C.).

CARNE CON MAIZ *8 raciones*

½ taza de aceitunas rellenas
¼ taza de líquido de aceitunas
½ diente de ajo
1 pimiento verde, chico y picado
½ cebolla chica, picada
600 gr. de carne de res, molida
2 C. de grasa
240 gr. de queso holandés
120 gr. de fideos cocidos
1 lata mediana de elote, sin líquido
1 lata mediana de tomate colado

Dorar en la grasa la carne molida; agregar el elote, el tomate, el queso y los fideos. Poner en el recipiente el resto de los ingredientes, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar todo finamente picado. Agregar esto a la carne revolviendo ligeramente, y poner en una cacerola engrasada. Tapar y hornear 45 minutos a 350° F. (190° C.). Destapar y dejar otros 10 minutos.

CHULETAS DE CERDO DE LUXE *4 raciones*

4 chuletas de cerdo, gruesas
1 ½ taza de pan desmenuzado
1 rodaja delgada de cebolla
¼ taza de apio picado
½ taza de naranja
1 C. de azúcar
5 cm. cuadrados de cáscara de naranja
¾ c. de sal
⅛ c. de pimienta
¼ c. de tomillo
½ taza de agua

Dorar las chuletas y poner en una cacerola agregando ½ taza de agua. Poner en el recipiente una rebanada de pan en pedazos; tapar y conectar en alta velocidad a que se desmenuce y vaciar en una taza medidora. Seguir con más rebanadas hasta llenar 1½ taza que se vacían en un tazón. Poner el resto de los ingredientes en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad hasta que el apio y la naranja estén finamente picados. Pasar al tazón del pan revolviendo ligeramente con un tenedor hasta mezclar bien. Poner esto sobre cada chuleta, tapar y hornear 45 minutos a 350° F. (175° C.). Destapar y hornear 10 minutos más.

PIMIENTOS VERDES RELLENOS

4 porciones

- 4 pimientos verdes
- 1 taza de agua
- 1 ½ c. de sal
- 240 gr. de jamón en cuadritos
- 240 gr. de ternera en cuadritos
- ½ cebolla chica
- 1 huevo
- 2 ramitas de perejil
- 1 rebanada de pan de caja blanco
- ⅛ c. de pimienta
- 1 C. de mantequilla

Quitar las semillas de los pimientos cortados del lado de los rabos; poner a sancochar 5 minutos con la sal. Escurrir bien. Poner la carne en un tazón. En el recipiente poner el huevo, la cebolla, el perejil, el pan en pedacitos y la pimienta; conectar en alta velocidad hasta que la cebolla y el perejil estén finamente picados. Agregar a la carne y revolver ligeramente. Con esta mezcla rellenar los pimientos. Colocar en un recipiente refractario y ponerles encima la mantequilla. Tapar y hornear 30 minutos a 350° F. (175° C.). Servir calientes.

SOUFFLE DE QUESO CON SESOS

6 porciones

Para el soufflé:

- 3 tazas de leche
- 1 taza de harina de trigo
- 3 tazas de queso "osterizado"
- 2 C. de mantequilla derretida
- ½ c. de sal
- 3 huevos

Poner todo menos las claras en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar 30 segundos en alta velocidad. Batir las claras a punto de nieve y juntarlas con los demás ingredientes "osterizados". En un molde engrasado, hornear ½ hora a 350° F. (175° C.).

Relleno de sesos:

- 1 cabeza de sesos
- 1 taza de leche
- 1 c. de sal
- 1 c. de azúcar
- 2 C. de vino
- 1 ½ C. de harina de trigo
- 1 C. de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 C. de salsa inglesa
- Alcaparras y pimienta al gusto

Cocinar los sesos. Colocarlos en el recipiente con la leche, la sal, el vino y el azúcar. Tapar y poner en alta velocidad 10 segundos. Aparte, poner al fuego la mantequilla, la cebolla picada y la harina hasta que tome un color dorado. Colocar los demás ingredientes ya "osterizados" y dejar un rato al fuego hasta que espese y con esto rellenar el soufflé. Adornar con lechuga, mayonesa y tomates.

POLLO A LA TETTRAZINI

6 raciones

- 250 gr. de spaghetti
- 4 tazas de agua hirviendo
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de leche
- 6 C. de harina
- 4 c. de sal
- 6 C. de mantequilla
- ½ taza de hongos
- 1 C. de aceite
- ⅛ c. de pimienta
- ⅛ c. de nuez moscada
- 1 C. de vino seco
- ⅓ taza crema de leche
- 2 tazas de masa de pollo cocinado
- ⅓ taza de queso parmesano

Cocinar los spaghettis unos 10 minutos en el agua hirviendo con tres cucharaditas de sal y el aceite. Poner en el recipiente OSTERIZER el caldo con la leche, la harina, una cucharadita de sal, la pimienta y la nuez moscada. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Añadir la mantequilla derretida y cocinar a bañomaría o a fuego lento revolviendo constantemente hasta que espese. Agregar el vino seco y la crema y bajar del fuego. Colocar los spaghettis en un molde refractario, enmantequillado. Cubrir con la salsa mezclada con los hongos salteados en la mantequilla y la masa de pollo. Polvorear todo con el queso rallado y hornear 20 minutos a 400° F. (200° C.), o hasta que estén doraditos.

SALPICON A LA ESPAÑOLA

3 porciones

300 gr. carne de res cocida
100 gr. de aceitunas
1 trozo de cebolla
Sal y pimienta al gusto
Jugo de un limón
2 ó 3 ramas de culantro

La carne cocida y partida en pedazos pequeños se "osteriza" en seco en alta velocidad (moler en 3 porciones). Verter en un platón. Colocar el culantro y la cebolla ya con el jugo de limón dentro del recipiente, tapar y echar en alta velocidad 10 segundos. Incorporar todo junto en el platón; agregar la sal y pimienta al gusto. Adornar con las aceitunas.

SOUFFLE DE LENGUA

8 porciones

1 lengua de res
½ taza de crema
4 yemas de huevo
4 C. de mayonesa
2 c. de polvo de hornear
2 c. de mantequilla
4 C. de pan tostado
1 caja de pasas sin semilla
4 gotas de colorante vegetal rojo

Cocinar muy bien la lengua de res de tamaño regular hasta que esté blanda. Poner en el recipiente la crema, las yemas, la mayonesa, el polvo, la mantequilla y el pan tostado con el colorante vegetal. Tapar y echar en alta velocidad 10 segundos. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa, poco a poco, la carne cortada en trocitos y seguir batiendo 30 segundos más. Batir las claras a punto de merengue y agregar sin batir la masa "osterizada" y las pasas. Poner la mezcla en un molde engrasado y hornear 30 minutos a bañomaría a 300° F. (150° C.).

SOUFFLE DE POLLO

6 raciones

1 pechuga grande de gallina o pollo chico
4 yemas de huevo
½ cebolla mediana
70 gr. de mantequilla
4 rebanadas de pan dorado y "osterizado"
4 claras
500 gr. de crema fresca
Sal, pimienta, apio y nuez moscada al gusto
3 ramitas de perejil

Cocinar la pechuga con ajo, pimienta, sal y perejil. Ya cocida la pechuga colocar una taza del caldo de la gallina en el recipiente OSTERIZER, tapar, conectar en alta velocidad y agregar por la abertura de la tapa la pechuga desmenuzada hasta que todo quede bien terso. Vaciar en una vasija engrasada. Colocar las yemas, la cebolla, el apio y el perejil en el recipiente, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Verter en una vasija agregando la crema, la mantequilla en trocitos, revolver todo bien y agregar las 4 claras batidas a punto alto, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y cubrir con el pan y trocitos de mantequilla. Hornear hasta que dore a unos 350° F. (175° C.).

FRITURAS DE POLLO

6 raciones

2 pechugas de pollo asadas en cazuela
2 tazas de leche
9 C. de harina
1 c. de sal
⅛ c. de pimienta
125 gr. de mantequilla
2 tazas de galleta molida
2 huevos
Aceite para freír

Cortar las pechugas en cuadritos como de un centímetro. Colocar la leche con la harina, la sal y la pimienta en el recipiente OSTERIZER. Tapar. Batir 30 segundos en alta velocidad. Añadir la mantequilla derretida. Poner al fuego revolviendo hasta que espese bien. Extender la mitad de esta salsa en una fuente llana. Colocar arriba los pedacitos de pollo. Cubrir con el resto de la salsa. Dejar enfriar en el refrigerador una o dos horas. Cortar en cuadritos y procurar que cada uno tenga un pedacito de pollo. Pasar dos veces por la galleta y los huevos y freír en aceite.

MOLE

8 personas

- 6 chiles mulatos
- 6 chiles anchos
- 6 chiles pasilla
- 2 dientes de ajo frito
- 2 C. de manteca
- 1 cebollita frita
- ¼ taza de almendras fritas
- 2 C. ajonjolí tostado
- 1 rama de canela frita
- 4 tazas de caldo
- Sal al gusto
- 2 pollos o gallinas tiernas, cocidas y desmenuzadas

Remojar los chiles previamente desvenados y tostados, colocar en el recipiente con todos los ingredientes menos la manteca y el pollo. Tapar y echar en alta velocidad; batir hasta obtener una masa tersa. Poner la manteca en una cazuela al fuego y cuando esté bien caliente, verter la masa de chiles. Freír muy bien sin dejar de mover. En seguida agregar el caldo y el pollo y mezclar bien. Dejar hervir suavemente hasta que tome punto de salsa espesa. Servir con ajonjolí tostado, tortillas calientes o tamales de frijol.

COSTILLAS DE CERDO EN MACHUQUILLO

6 raciones

- 6 costillas de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 1 c. de sal
- ¼ c. de pimienta
- ½ naranja agria
- 1 cebolla mediana
- ½ taza de agua
- ¼ de taza de vino seco
- 5 plátanos verdes
- 3 tazas de aceite
- ½ taza de chicharrones
- 4 C. de grasa de cerdo
- 2 c. de sal

Limpiar las costillas y quitarles parte de la grasa. Cortar la grasa en pedacitos y freír para hacer los chicharrones. Colocar en el recipiente OSTERIZER el ajo, la sal y la pimienta, agregar el jugo de naranja agria, tapar y "osterizar" en alta velocidad hasta que todo quede bien machacado. Verter esta masa sobre las costillas de cerdo, cubrirlas con la cebolla cortada en ruedas y dejar una hora en el adobo. Escurrir las costillas y ponerlas en la sartén con el agua y el vino seco. Cocinar aproximadamente ½ hora hasta que estén doraditas. En la sartén donde se cocinaron las costillas, freír los plátanos verdes en forma de tostones; pasarlos por la OSTERIZER en alta velocidad para picarlos. Doraditas las costillas, separar 4 cucharadas de la grasa de cerdo y ponerla en una cacerola o sartén con la ½ taza de chicharrones. Agregar los plátanos molidos, polvorear con sal y cocinar unos minutos revolviendo constantemente para que no se peguen. Servir las costillas sobre el machuquillo.

AJI DE GALLINA O MONDONGUITO

8 porciones

- 1 kg. de gallina o mondonguito
- 1 taza de queso parmesano, "osterizado"
- 12 tajadas de pan de molde
- 1 taza de leche evaporada
- ½ taza de agua
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de aceite
- 10 ajíes frescos
- 1 ramita de hierba buena

Cortar el mondonguitó en tiritas finas. Poner a sancochar hasta quedar suave. Colar. "Osterizar" el queso en trocitos en alta velocidad. Remojar el pan de molde en la leche; poner el pan con la leche y el agua en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en alta velocidad 20 segundos. Poner los ajíes con un poco de aceite dentro del recipiente, tapar y "osterizar" 30 segundos en alta velocidad. En una sartén grande echar el resto del aceite, freír la cebolla "osterizada", echar la mezcla de ajíes y cocinar un rato revolviendo para que no se pegue. Agregar el resto de los ingredientes ya "osterizados" y mover al fuego lento hasta que se cocine, añadir el mondonguito sancochado y dejar un rato más. Adornar la fuente con papas sancochadas, aceitunas y huevo duro. Servir con arroz graneado.

SOUFFLE DE JAMON Y BERENJENA

6 porciones

- 1 berenjena mediana
- 250 gr. de jamón
- 250 gr. de mantequilla
- 2 C. de cebolla
- 2 tazas de leche
- ½ taza de harina
- 1 c. de sal
- ¼ c. de pimienta
- 4 huevos
- 1 c. de polvo de hornear

Partir la berenjena por la mitad y ponerla en una cacerola con agua hirviendo y sal hasta que se ablande. Sacar toda la pulpa y pasar por un colador fino. Colocar en el recipiente 1 2 taza de leche y el jamón, tapar y poner en baja velocidad. Luego abrir la tacita de la tapa, echar en alta velocidad y agregar la pulpa de la berenjena, batiendo 30 segundos más o menos. Derretir la mantequilla y sofreír la cebolla picadita. Verter la masa de berenjena y jamón en la cacerola. Poner en el recipiente OSTERIZER la cebolla y la mantequilla con la leche, la harina, la sal y la pimienta. Tapar y "osterizar" 20 segundos. Poner esta mezcla a bañomaría o a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que tenga espesor de crema. Poner las yemas en el recipiente, tapar y batir 5 segundos en alta velocidad. Mezclar bien con la berenjena y el jamón, agregar la salsa blanca y mezclar todo bien. Batir las claras a punto de nieve, añadiéndolas poco a poco al polvo de hornear. Agregar las claras a la mezcla anterior envolviendo suavemente sin batir. Hornear 45 minutos a 375° F. (190° C.).

QUENELLES

40 quenelles

- 200 gr. de higddo de ternera
- 200 gr. de hígado de ave
- 1 cebolla mediana
- 2 C. de mantequilla
- 4 huevos
- 2 C. de harina
- ½ taza de agua
- Jugo de un limón
- Perejil y nuez moscada al gusto

Limpiar los hígados quitándoles los nervios y cortar en trozos de un centímetro. Colocar en el recipiente el agua con el jugo de limón y los huevos con la cebolla (previamente picada y sofrita en la mantequilla, sin dorar). Tapar y echar en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el perejil, la nuez moscada y poco a poco el hígado cortado en trocitos. Dejar funcionar más o menos un minuto. Emplear una espátula de goma si es necesario. Retirar la preparación de la OSTERIZER, agregarle la harina y mezclar bien. Si no queda consistente, pasar por el fuego para espesarla. Moldear las "quenelles" con una cuchara sopera. Cocinar en caldo o en agua con sal; espolvorear con perejil picado salteado con manteca.

CROQUETAS DE JAMON

20 croquetas

- 2 C. de mantequilla
- 1 c. de cebolla
- 1 taza de harina
- ½ c. de sal
- ⅛ c. de pimienta
- 1 c. de limón
- 1 c. de vino seco
- 2 tazas de jamón picado
- 2 huevos
- 1 taza de galleta molida

Calentar la mantequilla y sofreír ligeramente la cebolla picadita. Añadir la leche "osterizada" con la harina, la sal y la pimienta. Cocinar la salsa a fuego lento revolviendo constantemente hasta que tenga espesor de crema doble y se vea el fondo de la cacerola al mover la crema con la cuchara. Retirar del fuego. Añadir el vino seco, el jugo de limón y el jamón. Revolver bien. Verter la masa en una fuente o plato llano y dejar enfriar antes de guardarla en el refrigerador. Dejar enfriar bien la masa por lo menos dos horas antes de hacer las croquetas. Tomar la masa por cucharadas. Darle forma de croquetas y envolverlas dos veces en huevo batido y galleta molida. Dejar un rato a la temperatura ambiente antes de freírlas a 375° F. (190° C.) hasta que queden doraditas. Salen unas 20 croquetas de tamaño mediano o 40 pequeñas como para saladitos.


DELUXE

FRIJOLES CON SALSA DE NUECES

6 porciones

500 gr. de frijoles negros
250 gr. de nueces
10 ajíes remojados
2 dientes de ajo
100 gr. (8 tajadas) de tocino
1 cebolla grande
½ taza de aceite
½ taza de leche evaporada
Sal y pimienta al gusto

Sancochar los frijoles remojados el día anterior. Colocarlos con su propia agua en la OSTERIZER. Tapar y batir un minuto en alta velocidad. Verter en una cacerola. Poner las nueces con la leche en la OSTERIZER, tapar y mezclar 30 segundos en alta velocidad. Freír el tocino en una sartén, retirar y en la misma forma freír la cebolla y el ají después de "osterizarlos" 20 segundos en alta velocidad. Después de freír esta preparación unos 3 minutos, agregar las nueces y el puré de frijoles. Llevar al fuego y hervir 15 minutos o hasta que espese. Vaciar en una fuente y decorar con el tocino frito.

FRITURAS DE MAIZ

6 personas

2 tazas de maíz tierno (o de lata)
1 c. de sal
1 huevo
⅛ c. de pimienta
1 c. de soda de hornear (bicarbonato de soda)
125 gr. de jamón
2 C. de mantequilla
½ taza de leche
1 c. de polvo de hornear
2 tazas de harina de trigo

Poner en la OSTERIZER la leche, la mantequilla y el huevo. Tapar y conectar en alta velocidad. Sin parar el motor, añadir por la abertura de la tapa, primero la sal, la pimienta y el jamón cortado en cuadritos, seguir "osterizando" medio minuto. Agregar el maíz y "osterizar" un minuto más en alta velocidad. Cerner la harina con el polvo de hornear y el bicarbonato de soda. Poner en una taza de mezclar y vaciar en ella los ingredientes "osterizados". Mezclar bien, colocar en una sartén enmantecada para freír y cuando esté caliente echar por cucharaditas. Dorar bien. Servir calientes adornadas con perejil.

CORONA DE VERDURAS

4 porciones

6 yemas de huevo
2 tazas de leche
1 cebolla chica
1 C. de perejil
2 pimientos morrones
¼ taza de mayonesa
Sal y pimienta al gusto

Poner las yemas en la OSTERIZER y batir en alta velocidad hasta que estén esponjosas. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa, primero la leche, luego la mayonesa, la cebolla, el perejil y los pimientos con sal y pimienta. "Osterizar" 5 segundos y verter la preparación en un molde corona de 22 cm. previamente enmantecado. Hornear 30 minutos a bañomaría a 400° F. (200° C.).

FRITURAS DE ÑAME, BONIATO O MALANGA

6 porciones

500 gr. de malanga
2 huevos
1 c. de sal
1 c. de vinagre
250 gr. de manteca

Mondar las malangas y cortarlas en trocitos. Echar en la OSTERIZER la mitad de las malangas con un huevo. Tapar y "osterizar" en alta velocidad más o menos medio minuto. Verter en una cacerola. Repetir con el resto de las malangas y el segundo huevo, agregando el vinagre y la sal. Unir todo bien y freír por cucharaditas en manteca caliente. Las frituras de boniato se sirven con almíbar. Puede hacerse también una fritura empleando 250 gr. de boniato y 250 gr. de ñame. Se emplea la misma receta para frituras de yuca.

CASABE *6 raciones*

750 gr. de yuca
2 c. de sal

Poner en la OSTERIZER 250 gr. de yuca, tapar y echar en alta velocidad 30 segundos. Parar el motor, vaciar en una sartén o caldero bien calentado (también puede usarse una placa o plancha para hacer panqueques). Repetir dos veces con el resto de la yuca. Calentar bien la sartén; dividir la masa en 6 raciones. Extender una porción cubriendo el fondo y aplastando hasta formar una capa fina. Dorar por ambos lados. Repetir lo mismo con cada una de las porciones.

AREPITAS AL ESTILO DOMINICANO

1 taza de harina de maíz
1 taza de harina de trigo
½ c. de polvo de hornear
1 taza de leche
1 huevo
½ c. de bicarbonato de soda
1 c. de sal
1 c. de azúcar (o queso rallado si se desea)
2 C. de mantequilla derretida

Poner en la OSTERIZER la leche, el huevo y la mantequilla. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Cerner dos veces todos los ingredientes secos y agregarlos por cucharadas por la abertura de la tapa y dejar funcionar más o menos 60 segundos hasta unir todo bien. Freír en una sartén con manteca, echando la masa por cucharaditas en la manteca. La masa puede guardarse en la nevera y usarse cuando se desee.

PAPAS A LA HUANCAYNA *8 porciones*

1 kg. de papas sancochadas
200 gr. de queso fresco
½ taza de leche evaporada
½ cebollita blanca, cortada
7 ajíes verdes, cortados y despepitados
4 C. de aceite
1 c. de jugo de limón
Sal y pimienta al gusto

Poner en la OSTERIZER la leche, el ají, la cebolla, el aceite, el jugo de limón y los condimentos. Tapar y "osterizar" en alta velocidad 30 segundos. Con el motor en funcionamiento, añadir por la abertura de la tapa, poco a poco, el queso fresco y batir 90 segundos hasta que todo esté bien cremoso. Bañar las papas con esta salsa. Adornar con huevos duros y lechuga.

FRIJOLES AL HORNO *6 porciones*

1 lata (480 gr.) de frijoles en salsa de tomate
¼ taza de crema agria
1 rebanada de cebolla de 1 cm.
¼ taza de queso holandés, en cubitos
1 C. de salsa picante

Poner los frijoles en una cacerola engrasada. Poner los ingredientes restantes en la OSTERIZER, tapar y conectar primero en baja velocidad, después cambiar a alta y mezclar perfectamente hasta quedar tersos. Agregar los frijoles y hornear 25 minutos a 350° F. (175° C.).

COL EMPANIZADA *4 raciones*

½ col
1 taza de leche
1 rebanada de pan blanco con mantequilla
2 C. de mantequilla
4 rebanadas de pan blanco, en pedazos
½ c. de sal
⅛ c. de pimienta

Picar la col y hervir en agua con sal unos 4 minutos; colar y poner en un molde refractario. Despedazar la rebanada de pan con mantequilla y poner en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad hasta que esté finamente desmenuzada. Vaciar sobre papel encerado. Poner la leche en el recipiente y agregar los demás ingredientes. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que estén tersos. Vaciar sobre la col y cubrir con el pan enmantequillado. Hornear 20 minutos a 350° F. (175° C.).

BUDIN DE MAIZ TIERNO *6 raciones*

3 huevos
3 C. de aceite para ensalada
1 c. de azúcar
1 ½ c. de sal
1 ⅓ taza de leche hervida
1 rebanada de ¾ cm. de cebolla chica
1 ½ taza de granos de maíz tierno
1 rebanada de pan, en pedacitos

Poner los huevos en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien batidos. Agregar el pan, el azúcar, la sal, la cebolla y conectar en baja velocidad; por la abertura de la tapa sin parar el motor, agregar poco a poco la leche, luego el maíz y cambiar a alta velocidad hasta quedar parcialmente picado. Vaciar en una cacerola engrasada de dos litros. Poner la cacerola en un recipiente con agua y hornear 1 hora y 10 minutos a 350° F. (175° C.). Servir caliente.

BETABELES *4 porciones*

2 ½ tazas de betabel rebanado, cocido o en lata
1 rebanada de cebolla
2 C. de mantequilla
½ c. de sal
¼ taza de azúcar
1 c. de clavo molido
3 C. de vinagre

Poner en el recipiente OSTERIZER 1 2 taza de betabel, clavo, sal, azúcar, cebolla y mantequilla; tapar y conectar en alta velocidad hasta que los betabeles estén licuados. Vaciar sobre los betabeles restantes y poner a hervir durante 45 minutos a fuego lento revolviendo frecuentemente.

LEGUMBRES EMPANIZADAS

4 rebanadas de pan
¼ taza de mantequilla
¼ taza de manteca vegetal
1 pizca de sal
Legumbres cocidas tales como espárragos, apio, zanahorias o chirivía en tiritas, o rebanadas de chayote

Poner en el recipiente una rebanada de pan en pedazos, tapar y conectar en alta velocidad hasta que esté finamente desmenuzado. Vaciar sobre papel encerado; repetir el proceso hasta terminar con el pan. Derretir la mantequilla y manteca vegetal juntas en una sartén y bañar en ella las legumbres. Luego rodar sobre el pan molido y colocar sobre papel de aluminio. Poner en la parte más baja del asador 10 ó 15 minutos antes de que esté cocida la carne con la que van a servirse.

FRIJOLES CON HONGOS *4 porciones*

2 tazas de frijol cocido
¼ cebolla mediana
⅓ taza de crema espesa
½ c. de azúcar
1 yema de huevo
1 ramita de perejil
1 c. de jugo de limón
½ c. de sal
1 pizca de pimienta
1 pizca de pimentón
1 lata de hongos rebanados

Cocer los frijoles hasta que estén suaves y colar. Poner los demás ingredientes en el recipiente; tapar y conectar en baja velocidad hasta que la cebolla y los hongos estén finamente picados. Verter sobre los frijoles y dejar a fuego muy lento 10 minutos. Servir calientes.

FRIJOLES BLANCOS CON ARROZ *3 a 4 porciones*

3 tiras de tocino bien dorado
1 rebanada de 2.5 cm. de pimiento verde
¾ taza de apio picado
½ taza de jugo de tomate
¼ c. de sal
1 rebanada de 2.5 cm. de cebolla mediana
1 C. de harina
2 tazas de frijoles blancos, cocidos
2 tazas de arroz cocido
1 pizca de pimienta negra

Echar en el recipiente de la OSTERIZER el jugo de tomate y los demás ingredientes con excepción del arroz. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar todo finamente picado. Poner los frijoles en una cacerola. Verter sobre los frijoles y dejar hervir a fuego muy lento, revolviendo con frecuencia hasta que la salsa espese. Servir sobre el arroz caliente.

TIMBAL DE ESPINACAS

5 porciones

- 6 atados de espinacas
- 5 huevos
- 100 gr. de queso parmesano
- 3 tajadas de pan de molde, sin corteza
- 1 lata de leche evaporada
- Sal y pimienta al gusto

Cortar el queso en pequeños dados. Tapar el recipiente OSTERIZER, conectar en alta velocidad y por la abertura de la tapa introducir el queso a pocos para "osterizarlo". Vaciar en un tazón. Echar los huevos en la OSTERIZER, agregar las espinacas sancochadas, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Vaciar en el tazón. Remojar el pan en la leche, colocar en el recipiente y trabajar 10 segundos en alta velocidad, agregando la sal y la pimienta. Añadir esta mezcla a lo anterior y vaciar en un molde engrasado. Hornear en bañomaría moderado hasta que esté cuajado, desmoldar en una fuente y rociar con mantequilla derretida y queso parmesano.

CACEROLA DE PALMITO

8 porciones

- 4 tazas de palmito
- 2 tazas de leche
- 1 cebolla mediana
- 1 taza de queso de sabor fuerte, "osterizado"
- ¼ c. de sal
- 1 taza de galletas de soda, "osterizadas"
- 2 C. salsa de tomate
- 4 huevos
- 4 C. de mantequilla
- 1 lata pequeña de ajíes morrones
- 6 aceitunas grandes, rellenas

Hervir el palmito en agua con sal hasta que esté bien blando. Retirar del fuego, escurrir y cortar en pedacitos. Poner la mitad de la leche en la OSTERIZER con una taza de palmito. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar poco a poco por la abertura de la tapa otra taza del palmito hasta obtener una mezcla tersa. Usar una espátula de goma para mover cuando sea necesario. Verter esto en un tazón. Repetir con el resto de la leche y del palmito. Colocar en la OSTERIZER todos los demás ingredientes menos el queso y las galletas. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Unir todo esto con el palmito. Agregar la mitad del queso y de las galletas y unir todo bien. Enmantequillar un molde refractario, ponerle la galleta, y el queso, echar el palmito y terminar espolvoreando galleta y luego queso. Hornear a 350° F. (175° C.) hasta que dore ligeramente. Retirar del fuego y adornar con flores de ajíes morrones y aceitunas rellenas. Servir caliente.

PURE DE ESPINACAS

4 raciones

- 4 manojos de espinacas
- 125 gr. queso amarillo
- ½ cebolla
- 150 gr. de mantequilla
- 1 taza de leche
- 4 salchichas

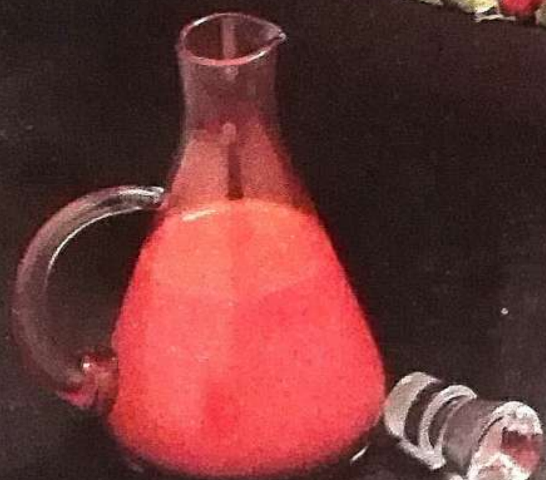
Poner a hervir el agua (que no sea mucha) con ½ cucharada de sal; ya que esté hirviendo, agregar las espinacas bien lavadas y cocer unos 5 minutos. Sacar, escurrir y colocar las espinacas en la OSTERIZER con la leche y la cebolla; tapar y echar en alta velocidad. Sin parar el motor, introducir por la abertura de la tapa el queso cortado en trocitos. En una sartén, poner la mantequilla con las espinacas, sazonar con sal y pimienta en polvo y poner al fuego hasta que espese. Servir con las salchichas fritas.

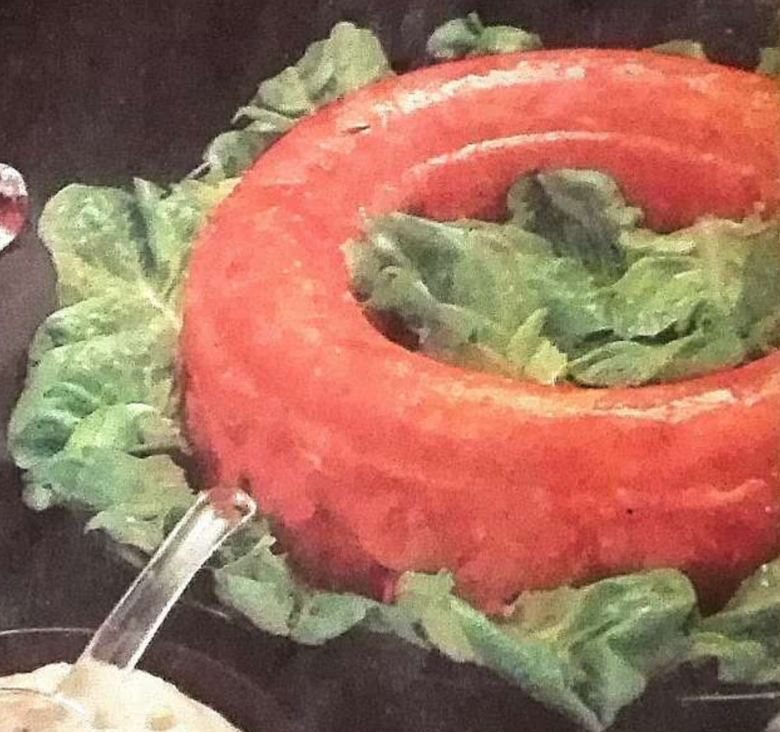
BUDIN DE ESPINACAS

4 raciones

- 3 atados de espinacas
- 4 huevos
- 2 tazas de leche
- 100 gr. de queso rallado
- 50 gr. de manteca
- 2 C. de harina
- Sal y pimienta al gusto

Colocar las espinacas limpias y cortadas en trozos en la OSTERIZER. Agregar la leche, tapar y hacer funcionar un minuto en alta velocidad. Llevar la preparación sobre el fuego y hacerla hervir. Calentar la manteca en una cacerola; agregar la harina, removiendo para evitar que se queme. Retirar y dejar enfriar. Una vez frío añadir poco a poco la leche ya hervida con las espinacas removiendo constantemente para evitar la formación de grumos. Sazonar, agregar los huevos y volcar en una budinera enmantecada y enharinada. Cocinar 30 minutos en bañomaría.





ENSALADAS

ENSALADA DE HUEVO

4 porciones

- 4 huevos cocidos
- 1/3 taza de pepinos en cuadritos
- 1 pepinillo dulce, tamaño medio
- 3 aceitunas
- 3 aceitunas verdes rellenas
- 1/4 taza de mayonesa
- 4 hojas de lechuga

Partir los huevos en cuartos y poner en el recipiente, tapar y echar en alta velocidad para picar un poco los huevos, cambiando a baja para mover el contenido hacia arriba y hacia abajo en las cuchillas para picar uniforme. Colocar el huevo picado sobre hojas de lechuga en una ensaladera. Poner en el recipiente el resto de los ingredientes, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos. Vaciar sobre el huevo y poner en el refrigerador. Servir fría.

ENSALADA DE PAVO

8 porciones

- 1 1/2 C. de gelatina
- 2 tazas de agua fría
- 1/2 c. de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de pimentón
- 1 1/2 taza de pavo cocido, pedacitos
- 2/3 taza de mayonesa
- 1 taza de arroz cocido, frío
- 3/4 taza de apio picado
- 1 C. de salsa de los pepinillos
- 1/4 taza de aceitunas rellenas picadas
- 1/4 taza de nueces
- 3 ramitas de perejil
- 1/3 taza de crema agria

Suavizar la gelatina en agua fría; ponerla sobre agua hirviendo y revolver hasta disolver, agregando la sal, la pimienta y el pimentón. Poner el apio en el recipiente, tapar y conectar en baja velocidad sólo unos pocos segundos hasta que quede parcialmente picado. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes hacia las cuchillas si es necesario. Poner en un tazón el apio, el pavo y el arroz. Picar ligeramente las nueces y las aceitunas a baja velocidad, agregar al tazón, así como la salsa de los pepinillos, revolviendo bien. Vaciar la gelatina en la OSTERIZER y agregar la mayonesa y la crema agria. Tapar y conectar en baja velocidad hasta quedar tersas. Agregar el perejil y conectar el tiempo justo para quedar finamente picado. Revolver esta mezcla con el pavo. Colocar en un molde para bizcocho de 20x20x5 cm. Poner a enfriar hasta que esté firme. Cortar en cuadros y servir sobre hojas de lechuga que estén muy frescas.

ENSALADA DORADA

- Zanahorias
- Uvas verdes
- Pasas
- Mayonesa
- Pizca de sal
- Lechuga

Cortar las zanahorias en pedazos de 4 cm. de largo aproximadamente. Poner en el recipiente 4 ó 5 pedazos, tapar y conectar en baja velocidad hasta quedar parcialmente picados. Repetir esta operación hasta obtener la cantidad deseada. Agregar algunas uvas verdes, unas cuantas pasas, una pizca de sal y la mayonesa necesaria para humedecer la ensalada. Servir sobre hojas de lechuga.

ENSALADA DE ESTRASBURGO

6 porciones

- 3 tazas de col picada
- 1 taza de piña molida
- 2 plátanos rebanados
- 1/2 taza de nueces
- 1/2 taza de crema batida
- 1/4 taza de mayonesa

Cortar la col en pedazos de 2.5 cm. Poner 1/2 taza de col en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar picado. Agregar más col hasta que se cubran las cuchillas. Vaciar en una taza medidora y picar más col hasta obtener 3 tazas. Pasar a un tazón y agregar la piña y el plátano. Picar las nueces en el recipiente en baja velocidad y agregar la col y la mayonesa, revolviendo bien. Poner a enfriar. Poco antes de servirla, poner la crema en el recipiente y batir en baja velocidad. Revolver con la col y servir.

ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA *2 tazas*

½ repollo pequeño
2 zanahorias
Sal y pimienta al gusto

Llenar el recipiente OSTERIZER hasta ¾ partes con agua. Quitar a las hojas del repollo las venas del centro, echar 3 ó 4 hojas en el agua, conectar en alta velocidad y parar el motor inmediatamente. Colar el repollo picado, verter el agua otra vez en la OSTERIZER y repetir este procedimiento hasta terminar el repollo. Conservar el agua para la sopa ya que contiene muchas vitaminas. Cortar en pedacitos las zanahorias raspadas o mondadas y después de tapar la OSTERIZER, poner en alta velocidad. Introducir los pedacitos por la abertura de la tapa hasta que queden bien picados. Sacar de la OSTERIZER y mezclar con el repollo picado. Sazonar al gusto. Servir con mayonesa.

ENSALADA DE COL CRUDA *12 raciones*

6 tazas de col cruda, picadita
3 ajíes
1 taza de crema agria
5 c. de vinagre
4 C. de mayonesa
3 C. de azúcar
1 C. de mostaza
1 ½ c. de sal
½ c. de cebolla
1 C. de aceite

Cortar la col en tiritas muy finas y verter en un tazón. Se puede también emplear el procedimiento de picar en la OSTERIZER que se describe en la receta anterior. Añadir la crema agria y un ají cortado en tiritas. Colocar en la OSTERIZER la cebolla, la sal, la mostaza, el azúcar, la mayonesa, el aceite y el vinagre, tapar y echar en alta velocidad 10 segundos. Añadir todo a la col con la crema agria y revolver bien. Servir bien fría adornada con el resto del ají cortado en anillos. Esta ensalada es más sabrosa si se prepara con varias horas de anticipación y se guarda en el refrigerador en un pomo recipiente de cristal bien tapado.

ENSALADA DE CAMARONES *8 porciones*

3 aguacates de tamaño regular
4 papas cocidas
300 gr. de camarones (de lata, o frescos cocidos)
2 ajíes de lata
1 lata de crema fresca
1 ½ taza de chícharos chiquitos (de lata o frescos cocidos)
2 pimientos morrones frescos
1 pizca de sal al gusto

Picar los camarones, poco a poco, en la OSTERIZER echando en alta velocidad. Vaciar en un recipiente y repetir hasta tener todos los camarones picados. Colocar en la OSTERIZER la taza de crema, los pimientos y los ajíes. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad. Por la abertura de la tapa introducir los aguacates, poco a poco, y batir hasta quedar todo bien terso. De ser necesario, pasar rápidamente de alta a baja velocidad o emplear una espátula de goma. Mezclar todo esto bien con los camarones y las papas previamente rebanadas, sazonar y servir en pan, galletas saladas o tostaditas de maíz.

ENSALADA DE ATUN *4 porciones*

1 lata de atún (250 gr.)
2 pimientos morrones
1 rama de perejil
1 trozo de cebolla
1 aguacate grande
1 c. de aceite
1 limón (el jugo)
Sal y pimienta al gusto

Poner en la OSTERIZER el jugo de limón, el aceite, la cebolla, la sal y la pimienta. Tapar, echar en alta velocidad y por la abertura de la tapa introducir primero la rama de perejil y poco a poco el atún y dejar funcionar unos 10 ó 15 segundos. Sazonar con el aguacate cortado en trozos y adornar con tiritas de pimientos morrones.

SALSAS

MAYONESA SUPERIOR

2½ tazas

- 2 huevos
- 2 C. de jugo de limón
- 1 C. de vinagre de uva
- 1 c. de azúcar
- ¾ c. de mostaza en polvo
- ½ c. de sal
- ½ c. de pimentón
- 2 tazas de aceite para ensalada

Poner los huevos en la OSTERIZER y agregar el azúcar, la mostaza, la sal y el pimentón. Tapar y mezclar 30 segundos en alta velocidad. Desconectar y con una espátula de goma bajar hacia las cuchillas los ingredientes que puedan haber quedado en los lados del recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad; con el agitador en movimiento añadir el aceite, poco a poco, por la abertura de la tapa. Después de poner ¼ de taza de aceite, agregar el vinagre y seguir goteando el aceite. Luego, alternando pequeñas cantidades agregar el resto del aceite y el jugo de limón. Si los ingredientes no bajan hasta las cuchillas, mover el contenido hacia arriba y hacia abajo rápidamente con una espátula de goma cuidando de no pegar en las cuchillas.

MAYONESA OSTER

1½ taza

- 1 huevo (clara y yema)
- ½ c. de sal
- ½ c. de mostaza
- ⅛ c. de pimienta en polvo, o más al gusto
- 2 C. de jugo de limón
- 1 taza de aceite para ensalada

Procurar que todos los ingredientes estén a la misma temperatura. Echar todos los ingredientes menos el aceite en la OSTERIZER, tapar y conectar 20 segundos en baja velocidad. Pasar a alta velocidad sin parar el motor y añadir lentamente el aceite por la abertura de la tapa. De ser necesario, usar una espátula de goma. Parar el motor, esperar un segundo y volver a batir un segundo más. Si la mayonesa llega a cortarse por haberse agregado el aceite demasiado aprisa, vaciar el contenido en un recipiente limpio, verter una yema de huevo en la OSTERIZER, tapar y conectar cinco segundos en baja velocidad, luego pasar a alta velocidad y agregar poco a poco la mezcla anterior. Mantener la mayonesa en lugar frío. Si se desea, agregar una cucharada de salsa de tomate.

D'ALLI-I-OLI (ajo y aceite)

1¼ taza

- 1 huevo crudo
- 3 ó 4 dientes de ajo
- ¼ c. de sal
- 1 C. de vinagre
- 1 taza de aceite
- ⅛ c. de pimienta

Poner en la OSTERIZER todos los ingredientes menos el aceite. Tapar y mezclar 20 segundos en baja velocidad. Con el motor funcionando, pasar a alta velocidad y agregar paulatinamente el aceite. Seguir el procedimiento descrito para la mayonesa OSTER.

MAYONESA PORLAMAR

2 tazas

- 1½ taza de mayonesa OSTER
- 1 yema de huevo duro
- 2 anchoas
- ½ diente de ajo
- ½ tomate pequeño
- Pimienta blanca al gusto

Al tener lista la mayonesa OSTER, seguir mezclando en alta velocidad y por la abertura de la tapa introducir los ingredientes adicionales hasta obtener una salsa muy tersa.

SALSA DE CHAMPIÑONES

4 raciones

- 2 tazas de caldo de pollo
- ½ cebolla mediana
- ¼ taza de harina
- 1 c. de sal
- ⅛ c. de pimienta
- ½ c. de vinagre
- ½ c. de jugo de limón
- 1 pedacito de cáscara de limón
- 1 taza de champiñones (hongos)
- 250 gr. de mantequilla
- 2 C. de vino seco

Poner los hongos en el recipiente OSTERIZER, tapar y batir 2 segundos en alta velocidad para dejarlos picaditos. Vaciar. Colocar en el recipiente OSTERIZER el caldo con la cebolla, la harina, la sal, la pimienta, el vinagre, el jugo y la cáscara de limón. Tapar y batir un minuto en alta velocidad. Mientras esté funcionando, dorar en la mantequilla los champiñones picaditos. Añadir la salsa y el vino seco. Servir esta salsa caliente con pollo.

SALSA ROJA PICANTE

2 tazas

- 2 ajíes (chile rojo ancho)
- 2 dientes de ajo
- 1 C. de aceite
- 1 taza de caldo de carne
- ¼ c. de pimienta molida
- Sal al gusto

Colocar todo menos el aceite en el recipiente OSTERIZER, tapar y batir un minuto en alta velocidad. Freír en el aceite dos o tres minutos para que tome sabor.

SALSA CLUB

1½ taza

- ½ taza de leche
- 4 rebanadas de queso amarillo o blanco
- 2 ajíes (chiles poblanos sazonados)
- 2 C. de crema
- Sal y pimienta al gusto

Colocar la leche en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en baja velocidad. Pasar a alta velocidad y poner el queso por la abertura de la tapa, continuar con los ingredientes restantes y batir un minuto más. Esta salsa sirve para bañar filetes de pescado o de res que se adornan con perejil y aceitunas picadas.

MAYONESA DE ZANAHORIA

2 tazas

- 2 yemas de huevo
- ¾ taza de aceite
- 1½ C. de agua
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- ½ c. de sal
- 1 c. de azúcar
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 C. de vinagre
- ½ c. de mostaza

Procurar que todos los ingredientes estén a la misma temperatura. Poner en el recipiente OSTERIZER los huevos, el vinagre, la zanahoria, el agua y sólo ½ cucharada de aceite. Tapar y echar en alta velocidad. Con el motor en funcionamiento, agregar por la abertura de la tapa todos los ingredientes secos y luego añadir lentamente el resto del aceite. Batir 30 segundos hasta obtener la consistencia deseada.

MAYONESA PARA ENSALADA DE FRUTAS

2 tazas

- 1 taza de mayonesa OSTER
- 1 taza de leche condensada

Colocar todo en el recipiente OSTERIZER. Tapar y batir 20 segundos en alta velocidad. Servir bien fría.

MAYONESA PARA MARISCOS

2 tazas

- 1 C. de salsa de tomate
- Aceitunas rellenas al gusto
- Pimientos morrones al gusto
- Pepinillos dulces, al gusto
- 1 huevo duro
- 2½ tazas de mayonesa OSTER

Poner todo menos la mayonesa en el recipiente OSTERIZER; tapar y batir 20 segundos en alta velocidad. Añadir esto a la mayonesa OSTER y servir bien fría.

MAYONESA DE LECHE EVAPORADA

1½ taza

- ⅓ de taza de leche evaporada, helada
- 2 onzas de jugo de limón
- ¾ de taza de aceite
- 1 c. de azúcar
- 1 c. de sal
- 2 c. de mostaza

Poner la leche helada en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en baja velocidad. Agregar el jugo de limón por la abertura de la tapa. Pasar a alta velocidad y echar el aceite a hilo grueso hasta obtener la consistencia deseada. Apagar el motor, echar los aderezos y "osterizar" dos segundos.

COPA A LA AREQUIPEÑA

8 raciones

- 500 gr. de nueces
- 6 galletas de soda
- 100 gr. de ají seco (remojado la víspera)
- 100 gr. de queso fresco
- 1 cebolla chica tostada
- 2 dientes de ajo tostado
- 2 tazas de aceite
- ½ taza de leche evaporada
- Sal y pimienta al gusto

Poner ⅔ de taza de nueces en el recipiente OSTERIZER. Tapar y picar en alta velocidad cinco segundos hasta quedar bien finas. Vaciar en un tazón y repetir con el resto de las nueces. Poner las galletas en el recipiente OSTERIZER, tapar y hacer funcionar unos segundos en alta velocidad. Vaciar en un tazón con las nueces. Poner en el recipiente OSTERIZER la leche, el aceite, el ajo y la cebolla. Tapar y batir en baja velocidad. Sin parar el motor, echar por la abertura de la tapa, poco a poco, el ají, luego el queso, batiendo más o menos un minuto hasta que todo quede bien cremoso. De ser necesario, de vez en cuando pasar rápidamente de alta a baja velocidad o emplear una espátula de goma para bajar los ingredientes. Esta salsa sirve para bañar papas cocidas y frías, adornadas con lechuga, huevos duros y aceitunas. Si se quiere, se adorna con colitas de camarones sancochadas.

SALSA ANCIANA

2½ tazas

- 2 yemas de huevo
- ½ c. de mostaza
- ½ c. de vinagre
- 1 ½ taza de aceite
- 1 ramita de perejil
- 6 pepinillos en vinagre
- 12 alcaparras
- 2 C. de cebollita blanca picada
- 6 filetes de anchoas

Poner en la OSTERIZER las yemas, la mostaza, el vinagre y media taza de aceite. Tapar y conectar en baja velocidad agregando despacio el resto del aceite por la abertura de la tapa mientras la OSTERIZER esté funcionando. Pasar a alta velocidad y agregar los pepinillos, las alcaparras, las anchoas, el perejil y la cebollita picada; batir un minuto. Esta salsa puede emplearse para acompañar pescados, huevos y camarones empanados.

SOFRITO CRIOLLO

2 tazas

- 2 cebollas medianas
- 1 diente de ajo
- 3 pimientos verdes
- 2 pimientos colorados
- 5 ajíes dulces
- 4 hojas de culantro
- 2 tomates
- ½ taza de manteca

Colocar en el recipiente OSTERIZER la manteca y las cebollas cortadas en cuadritos. Tapar y echar en alta velocidad. Por la abertura de la tapa introducir los demás ingredientes también cortados en trocitos y batir hasta quedar bien picaditos. Guardar en frascos de vidrio en la nevera. Usar por cucharadas como condimento en la preparación de las comidas.

MEZCLA BASICA PARA FRITURAS

2 tazas

1 taza de harina
1 1/2 c. de polvo de hornear
1/2 c. de sal
2 huevos
2/3 de taza de leche
1/8 c. de pimienta
1/8 c. de pimentón (paprika)

Cernir la harina con el polvo de hornear y ponerla en una taza de mezclar. Colocar los demás ingredientes en el recipiente OSTERIZER, tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Mezclar todo esto bien con la harina. Si se desea una pasta más suave, añadir más leche. Este batido es excelente para rebosar pollo, ostras, pescado, berenjenas y carnes.

ADEREZO INDIO

3 litros

8 tomates grandes, cortados en cuartos
8 manzanas agrias, cortadas en cuartos
3 pimientos morrones dulces
3 pimientos verdes dulces
2 tazas de azúcar
1/2 c. de canela molida
1/2 c. de clavo molido
6 cebollas, cortadas en cuartos
1 taza de apio
1/2 litro de vinagre
3 C. de sal

Poner 1 1/2 taza de tomate en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que estén picados y vaciar en una cazuela para conservas. Repetir con el resto de los tomates. Picar del mismo modo las manzanas sin las semillas, el apio, la cebolla y los pimientos. Agregar junto con el resto de los ingredientes a la mezcla de la cazuela y hervir. Bajar el fuego y hervir suavemente unos 30 minutos. Vaciar en frascos esterilizados y sellar. Servir con carne o frijoles al horno.

SALSA BECHAMEL

2 1/2 tazas

2 tazas de leche
3 C. de harina
60 gr. de mantequilla derretida
1 c. de sal
1/8 c. de pimienta
Limón al gusto

Poner en el recipiente OSTERIZER la leche con la harina, la sal y la pimienta. Tapar y conectar en alta velocidad, agregar la mantequilla derretida y batir 20 segundos. Poner al fuego revolviendo hasta que espese y agregar limón al gusto. Si se desea una salsa más espesa como para masa de croquetas, aumentar la cantidad de harina a unas 8 cucharadas.

SALSA TORTOSINA

2 tazas

4 dientes de ajo
4 c. de pepinillos
150 gr. de aceitunas
500 gr. de tomate
Perejil, menta y orégano al gusto
Aceite, sal, azúcar y jugo de limón al gusto

Colocar en el recipiente OSTERIZER la mitad del tomate y todos los demás ingredientes. Tapar y conectar 5 segundos en baja velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el resto del tomate y batir 30 segundos más. Servir sobre carne asada.

SALSA SIN ACEITE

3/4 taza

3 C. de vinagre
1 C. de jugo de limón
1/2 taza de agua
1 c. de puré de almendras
1 C. de harina
1 c. de mostaza
1/2 c. de sal
1 ramita de perejil

Poner los líquidos en el recipiente OSTERIZER; tapar y colocar en baja velocidad. Con el motor funcionando, agregar primero el puré de almendras y luego los ingredientes restantes. Pasar a alta velocidad y batir más o menos un minuto.



Osterizer
DELUXE

PASTA DE CARNE Y QUESO *Para 6 emparedados*

- ¾ de taza de carne seca, cortada en pedazos de 2.5 cm.
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de queso, cortado en cuadritos

Poner los ingredientes en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que la carne y el queso estén picados. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes. Servir en pan blanco o pan de trigo entero, untado de mantequilla.

PASTA DE POLLO Y NUEZ *1½ taza*

- 1 taza de pollo deshuesado, cocido y en cubitos
- ½ taza de apio, en cuadritos
- 1 taza de nueces
- ½ taza de mayonesa
- 1 c. de sal

Poner en el recipiente OSTERIZER la mayonesa, la sal y el apio. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que el apio esté picado. Agregar el pollo y las nueces y conectar en alta velocidad hasta quedar picados. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes cuando sea necesario.

PASTA DE CARNE SECA *Para 4 a 6 emparedados*

- 2 C. de leche
- 85 gr. de queso de crema
- ½ taza de carne seca (carne de res desecada)
- 1 c. de rábano picante, rebanado

Poner los ingredientes en el recipiente OSTERIZER en el orden indicado. Tapar y conectar en alta velocidad 20 segundos hasta quedar bien incorporados. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes cada vez que sea necesario.

PASTA DE BARBACOA *6 a 8 porciones*

- 1 lata de cecina de 335 gr. desmenuzada
- 1 C. de grasa
- ½ cebolla, tamaño mediano
- 1 taza de salsa de tomate (catsup)
- 3 C. de vinagre
- 1 c. de polvo de ají

Calentar la grasa en una sartén y agregar la carne desmenuzada. Poner en el recipiente el vinagre, la salsa de tomate, el ají en polvo y la cebolla y conectar en baja velocidad hasta quedar tersa la mezcla. Agregar a la carne y cocer 5 minutos a fuego lento revolviendo constantemente. Servir caliente sobre panecitos tostados.

PASTA DE ATUN *4 porciones*

- 1 lata de atún de 185 gr. (sin líquido)
- ½ c. de mostaza en polvo
- 1 c. de azúcar
- ½ taza de leche
- ¼ c. de sal
- 4 c. de vinagre
- 1 yema de huevo
- 3 rebanadas de pan de caja blanco

Despedazar una rebanada de pan en el recipiente OSTERIZER y agregar la sal, la mostaza, el azúcar, el vinagre y la leche caliente. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta quedar tersos. Cambiar a alta velocidad y por la abertura de la tapa agregar la yema y el resto del pan. Mezclar hasta que todo esté terso y revolver con el atún. Esta pasta puede servirse fría o caliente. Para servirla caliente, dorar las rebanadas de pan de un lado, untar la pasta por el otro y poner en el asador del horno calentado de antemano como diez centímetros retiradas del fuego durante cinco minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Para servir la pasta fría, poner a enfriar en el refrigerador.

PASTA DE NUECES SALADAS *¾ de taza*

Para cualquier clase de nueces o almendras saladas poner dos cucharadas de vinagre vegetal en el recipiente OSTERIZER y agregar 1½ taza de nueces saladas; conectar en alta velocidad hasta obtener una consistencia tersa. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes de los lados del recipiente. Si se usan nueces sin salar, agregar una cucharadita de sal para darle sabor.

MANTEQUILLA DE CACAHUATE *¾ de taza*

1½ taza de cacahuates salados

Poner los cacahuates en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en alta velocidad hasta tener la consistencia deseada. Usar una espátula de goma para bajar los cacahuates.

PASTA DE CARNE CON MAYONESA *1 taza*

¾ de taza carne cocida, en cuadritos
2 ó 3 aceitunas rellenas o la mitad de un pepinillo en vinagre
2 C. de mayonesa
1 C. de líquido de aceitunas o pepinillos

Poner los ingredientes en un frasco chico para envasar, de rosca normal. Enroscar el agitador sin poner el anillo de goma. Voltear y colocar en la OSTERIZER sosteniéndolo ligeramente con una mano. Conectar en alta velocidad y mezclar hasta quedar todo terso. Retirar el frasco del motor y agitar ligeramente para desprender los ingredientes. Usar la cantidad necesitada y guardar el resto en el mismo frasco.

PASTA DE ANCHOAS *2 tazas*

1 latita de anchoas
1 queso crema (tipo Filadelfia)
6 aceitunas rellenas con pimiento
1 C. de leche evaporada

Echar el queso cortado en cuadritos dejándolo caer en el recipiente OSTERIZER y añadir la leche. Tapar y echar en alta velocidad. Sin parar el motor, añadir por la abertura de la tapa las anchoas y aceitunas, dejando funcionar unos 30 segundos hasta que quede bien cremoso.

PASTA DE AGUACATE *Para 8 emparedados*

3 aguacates maduros
3 tomates grandes maduros
3 ajíes
½ cebolla chiquita
2 C. de jugo de limón
150 gr. de carne cocida con sal y ajo
Sal y pimienta al gusto

Cortar la carne en pedacitos. Poner en el recipiente OSTERIZER el jugo de limón con la mitad de la carne. Tapar y empezar en baja velocidad. Conectar en alta velocidad e introducir el resto de la carne por la abertura de la tapa. Seguir agregando la cebolla, los ajíes cortados, los tomates cortados en pedacitos y finalmente la pulpa de aguacate. De ser necesario, usar la espátula de goma. Sazonar con sal y pimienta y untar en rebanadas de pan.

PASTA DE QUESO *Para 4 emparedados*

3 C. de leche
4 onzas de queso
3 pimientos morrones
1 trozo de cebolla
1 rama de perejil
1 raja de ají al gusto
Sal y pimienta al gusto

Poner todo en el recipiente OSTERIZER. Tapar y hacer funcionar en alta velocidad hasta formar una pasta blanda.

PASTA ENDIABLADA

6 raciones

- 1 lata de jamón endiablado
- 2 C. de mostaza francesa
- 1 C. de mantequilla derretida
- ¼ de taza de crema o leche
- ½ c. de cebolla picada

Colocar todo en el recipiente OSTERIZER. Tapar, batir 10 segundos en baja velocidad, pasar a alta velocidad y batir 60 segundos hasta obtener una pasta suave.

PASTA DE TOCINO

6 raciones

- 6 rebanadas de tocino, picado y frito
- 3 C. de mantequilla de cacahuate
- ¼ de taza de leche
- 2 pepinos dulces

Seguir el método indicado en la receta anterior.

PASTA DE SARDINAS

6 raciones

- 1 lata de sardinas limpias y sin espina
- 3 aguacates
- ¼ de taza de vinagre de ají
- 2 pimientos morrones
- Sal al gusto

Seguir el procedimiento descrito en la receta anterior.

PASTA DE CAMARONES

Para 6 emparedados

- 1 C. de jugo de limón
- 2 yemas duras
- 100 gr. de camarones limpios
- Sal y pimienta al gusto
- 2 yemas crudas
- 1 c. de mostaza
- ½ diente de ajo

Colocar en el recipiente OSTERIZER el jugo de limón, las yemas y el ajo. Tapar y conectar en baja velocidad. Sin parar el motor, agregar poco a poco por la abertura de la tapa el aceite, los camarones, la mostaza y los demás condimentos. Batir 60 segundos hasta que todo quede bien cremoso.

PASTA DE SALCHICHA DE HIGADO

1 taza

- 3 C. de mayonesa
- 120 gr. de salchicha de hígado, cortada en cuadritos
- 1 taza de apio picado
- 2 C. de aceitunas rellenas, picadas
- 1 c. de líquido de las aceitunas

Poner la mayonesa y el líquido de las aceitunas en el recipiente; agregar los demás ingredientes. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que el apio esté picado.

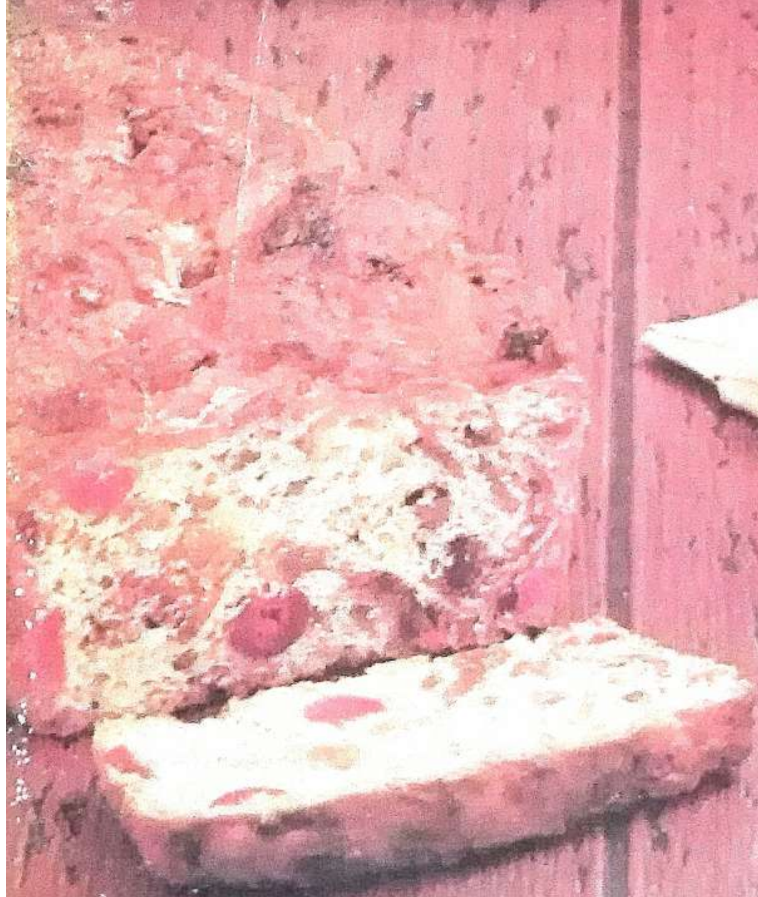
PASTA DE CERVEZA

5 tazas

- 1 botella de cerveza
- 750 gr. de queso de crema
- 125 gr. de queso azúl (fuerte)
- ⅛ c. de salsa picante (Tabasco)
- 2 c. de cebolla picaditas
- ½ c. de sal
- 1 c. de mostaza
- 2 C. de mantequilla
- 1 c. de salsa inglesa (Worcestershire)

Poner la cuarta parte de la cerveza en el recipiente OSTERIZER, cortar el queso en trocitos y poner la mitad del queso en el recipiente. Tapar, echar en baja velocidad para empezar, luego pasar a alta velocidad y agregar poco a poco por la abertura de la tapa el resto del queso y los demás ingredientes. Continuar batiendo, enchando el resto de la cerveza hasta formar una pasta suave y cremosa. Servir inmediatamente sobre galletitas o emparedados, o guardar en la nevera.



PAN FESTIVO

2 panes

- 1 pastilla de levadura comprimida
- ½ taza de agua tibia
- 1 taza de leche hervida y fría
- ½ taza de harina
- ½ taza de manteca vegetal
- ¼ de taza de azúcar
- 1 c. de sal
- 2 huevos
- 4 tazas de harina
- 120 gr. de cáscara de limón
- 240 gr. de cerezas cubiertas
- 240 gr. de dátiles deshuesados, refrigerados
- ½ taza de nueces

Disolver la levadura en al agua tibia. Agregar la leche y ½ taza de harina y batir con una cuchara hasta que estén tersas. Dejar reposar hasta que esté ligera y haga burbujas. Poner ½ taza de cáscara de limón en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en alta velocidad. Desconectar y volver a conectar repitiendo hasta que la cáscara esté finamente picada. Agregar más limón hasta cubrir las cuchillas. Vaciar en un tazón y seguir el procedimiento hasta que todo el limón esté bien picado. Hacer lo mismo con las cerezas, los dátiles y las nueces. Mezclar la manteca, el azúcar, los huevos y la sal en el recipiente en alta velocidad hasta quedar cremosos y agregar esto, poco a poco, a la levadura y harina restantes. Añadir las frutas y las nueces y amasar ligeramente. Poner en dos moldes de pan de caja bien engrasados, cubrir y dejar en reposo hasta que aumenten su volumen. Hornear 45 minutos a 350° F. (175° C.).

MOLLETES DE QUESO

12 molletes

- 240 gr. de queso holandés, en cuadritos
- 2 tazas de harina cernida
- 4 c. de levadura en polvo
- 1 C. de azúcar
- ½ c. de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 3 C. de mantequilla

Cerner en un tazón la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Poner en el recipiente la mitad del queso, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente rallado. Vaciar en un tazón. Repetir lo mismo con el resto del queso. Poner el huevo en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad hasta que esté bien batido. Agregar la mantequilla y mezclar en alta velocidad hasta quedar tersa. Agregar la leche y conectar en alta velocidad hasta que se incorpore bien. Vaciar en el tazón de los ingredientes secos y revolver con una cuchara sólo lo suficiente para humedecer la harina. Poner en moldecitos para molletes, engrasados. Hornear 25 minutos a 350° F. (175° C.).

MOLLETES DE GALLETAS DE TRIGO

12 molletes

- 1 taza de harina cernida
- 3 c. de levadura en polvo
- ¼ c. de sal
- ⅓ taza de nueces picadas
- 1 taza de galletas de trigo, desmenuzadas
- 2 C. de manteca vegetal
- ⅓ taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de leche

Cerner en un tazón la harina, la levadura y la sal. Poner las nueces en el recipiente. Tapar y conectar en baja velocidad hasta quedar parcialmente picadas. Vaciar en el tazón. Poner en el recipiente 6 galletas despedazadas, tapar y conectar hasta quedar finamente desmenuzadas. Vaciar en una taza de medir. Continuar el proceso hasta llenar la taza; vaciar en el tazón. Poner en el recipiente la manteca vegetal, el azúcar y los huevos. Tapar y mientras esté mezclando en alta velocidad, agregar la leche por la abertura de la tapa. Al quedar bien incorporado vaciar en el tazón y revolver hasta mezclar todo bien. Llenar ⅔ partes de moldecitos para molletes, engrasados. Hornear a 400° F. (200° C.) de 25 a 30 minutos.

MOLLETES DE SALVADO *12 molletes*

- 2 C. de manteca vegetal
- 1/4 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 taza de salvado
- 3/4 taza de leche
- 1 taza de harina
- 1/2 c. de sal
- 2 1/2 C. de polvo de hornear

Poner en el recipiente la manteca, el azúcar y el huevo. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar cremosos. Agregar el salvado y la leche y mezclar en alta velocidad. Agregar la harina cernida, la sal y la levadura y proseguir en alta velocidad hasta que la harina esté ligeramente humedecida. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes cuando sea necesario. Llenar moldecitos para molletes ya engrasados, a las 2/3 partes. Hornear 30 minutos a 400° F. (200° C.).

ESPONJADOS *8 esponjados*

- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de harina cernida
- 1/4 c. de sal

Poner en el recipiente los huevos, la leche y la sal. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar esponjosos. Agregar la harina y conectar en alta velocidad hasta que quede bien tersa. Llenar a la mitad los moldecitos para molletes bien engrasados, o en moldes de flan. Hornear 30 minutos a 450° F. (225° C.). Bajar a 350° F. (175° C.) y hornear de 10 a 15 minutos.

PAN DE CIRUELA PASA *1 pan*

- 2 tazas de harina cernida
- 1 C. de levadura en polvo
- 1 c. de sal
- 1 c. de canela
- 1/2 taza de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 3/4 taza de ciruelas pasas cocidas y deshuesadas
- 1/2 taza de leche
- 3/4 taza de nueces

Cerner en un tazón la harina, la levadura, la sal y la canela. Poner en el recipiente las nueces y conectar en baja velocidad; desconectar luego y volver a conectar, repitiendo este proceso hasta que las nueces estén parcialmente picadas; agregar a la harina. Poner en el recipiente la leche, los huevos, la manteca, el azúcar y las ciruelas. Tapar y conectar hasta quedar bien mezclados. Bajar los ingredientes de los lados del recipiente con una espátula de goma. Vaciar al tazón, batiendo hasta mezclar bien. Verter en un molde de 11x21 cm. para pan de caja, bien engrasado. Hornear 1 hora a 350° F. (175° C.).

BUÑUELOS DE NARANJA *2 docenas*

- 2 C. de aceite para ensalada
- 1 1/2 taza de harina cernida
- 1/3 taza de azúcar
- 1/2 c. de sal
- 2 c. de levadura en polvo
- 1/2 c. de nuez moscada
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- 2 cuadritos de 2 1/2 cm. de cáscara de naranja
- Manteca vegetal para freír

Cerner en un tazón la harina, el azúcar, la sal, la levadura y la nuez moscada. Poner en el recipiente la leche, el huevo, el aceite y la cáscara. Tapar y mezclar hasta quedar tersos, conectando primero en baja y después en alta velocidad. Agregar esto al tazón y revolver ligeramente con una cuchara. Dejar caer pequeñas cucharaditas de esta mezcla en manteca a 375° F. (190° C.). Freír hasta quedar doraditas. Escurrir en papel absorbente y espolvorear con azúcar pulverizada.

BUÑUELITOS DE CUCHARA

3 docenas

- 1/3 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche
- 1 1/2 taza de harina cernida
- 1 huevo
- 1/2 c. de sal
- 2 c. de levadura en polvo
- 3/4 c. de nuez moscada
- 1/2 c. de canela
- 1/2 c. de vainilla
- Manteca vegetal para freír

Poner en el recipiente los huevos, la leche, el azúcar y la vainilla. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que se mezclen. Desconectar y bajar los ingredientes con una espátula de goma. Cerner los ingredientes secos y agregar la mitad a la mezcla del recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta mezclarlos. Usar una espátula de goma cuando sea necesario. Agregar el resto de los ingredientes secos, tapar y conectar hasta que se incorporen; (no batir desmasiado, pues quitará su acción a la levadura). Poner en cucharaditas, en manteca a 365° F. (185° C.). Freír hasta que doren. Escurrir en papel absorbente y revolcar en azúcar pulverizada o granulada.

PAN DE MAIZ

1 pan

- 1/2 taza de maíz
- 1 c. de canela
- 1 taza de harina
- 3 huevos
- 2 c. de polvo de hornear
- 100 gr. de pasas de uva
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche
- 2 c. de mantequilla

Colocar el maíz en el recipiente, tapar y moler en alta velocidad para formar la harina. Vaciar en un tazón. Colocar en el recipiente los huevos, la leche, el azúcar, la canela, el polvo de hornear y la mantequilla. Tapar y mezclar 30 segundos en alta velocidad. Unir y revolver todo con la harina cernida y las pasas de uva. Verter esto en un molde engrasado y hornear 20 ó 25 minutos a 400° F. (200° C.).

PAN DE PLATANO

2 panes

- 2 tazas de harina de pastelería, cernida
- 1/2 c. de levadura en polvo
- 3/4 c. de bicarbonato de soda
- 1/2 c. de sal
- 1 1/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de manteca vegetal
- 2 huevos
- 1 c. de vainilla
- 3/4 taza de plátano rebanado
- 1/4 taza de leche

Cerner en un tazón la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Poner en el recipiente la manteca, el azúcar y los huevos; tapar y conectar en baja velocidad uno o dos segundos, cambiando a alta velocidad hasta quedar esponjosos. Agregar la vainilla y el plátano y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos. Con la OSTERIZER en movimiento, agregar la leche por la abertura de la tapa. Cuando esté tersa la mezcla, vaciar en el tazón de los ingredientes secos y batir bien. Poner en 2 moldes engrasados para pastel de 20 cm. y hornear de 30 a 35 minutos a 350° F. (175° C.).

PAN DE FRUTAS Y AVENA

16 raciones

- 1/4 taza de vino seco
- 1 taza de leche
- Cáscara de media naranja
- 1/2 taza de ciruelas pasas, cocidas
- 1/2 taza de orejones de albaricoques, cocinados
- 1 huevo
- 60 gr. de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar morena
- 2 tazas de harina
- 2 c. de polvo de hornear
- 3/4 de c. de bicarbonato de soda
- 1 c. de sal
- 1/2 taza de pasas
- 1/2 taza de nueces picaditas
- 1 taza de avena

Encender el horno a 350° F. (175° C.). Engrasar un molde refractario para pan o pudín. Colocar en el recipiente OSTERIZER el vino, la leche, la cáscara de naranja y las ciruelas. Tapar y conectar en baja velocidad. Sin parar el motor, pasar a alta velocidad y agregar, poco a poco, por la abertura de la tapa, los orejones, el huevo y la mantequilla. Batir un minuto hasta que todo esté suave y cremoso. Verter en un tazón. Añadir los ingredientes secos cernidos, la avena, las nueces y las pasas. Verter todo en el molde y hornear 1 hora y 15 minutos a 350° F. (175° C.).






BIZCOCHOS Y TORTAS

"CAKE" DE GALLETAS DE TRIGO

¾ taza de manteca vegetal
1 ½ taza de azúcar
3 huevos
480 gr. (42) galletas de trigo
1 ½ taza de leche
3 c. de levadura en polvo
1 c. de vainilla
¼ c. de sal

Poner en el recipiente 6 galletas en pedazos. Tapar y desmenuzar en alta velocidad. Vaciar en un tazón grande. Repetir el proceso hasta acabar con las galletas. Agregar la levadura y la sal a las galletas. Poner en el recipiente las yemas de huevo, la leche, la vainilla y el azúcar; tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos. Pasar al tazón de las galletas y revolver bien. Batir las claras por separado a punto de nieve y agregar envolviendo las galletas. Poner en un molde para bizcocho de 23x33 cm., engrasado. Hornear 35 minutos a 350° F. (175° C.).

BELLEZA NEGRA

1 bizcocho de 20 cm.

1 ½ taza de harina de pastelería
1 c. de levadura en polvo
⅛ c. de sal
½ c. de bicarbonato de soda
½ c. de canela
2 huevos
½ taza de cocoa
1 ¼ c. de vainilla
1 ¼ taza de azúcar
½ taza de manteca vegetal
½ taza de agua hirviendo

Cerner en un tazón la harina, la levadura, la sal, el bicarbonato y la canela. Poner en el recipiente los demás ingredientes. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien mezclados. Desconectar una o dos veces durante el proceso para bajar los ingredientes con una espátula de goma. Agregar esta mezcla a la harina envolviendo rápidamente hasta quedar tersa. Poner en un molde cuadrado sin engrasar de 20 cm. cubierto con papel encerado. Hornear 40 minutos a 350° F. (175° C.).

BIZCOCHO DE CHOCOLATE REFRIGERADO

6 C. de leche muy caliente
½ taza de azúcar
2 cuadros de chocolate para hornear, cortados en pedacitos
¼ c. de extracto de almendras
½ c. de vainilla
⅛ c. de sal
3 huevos, aparte yema y clara
½ taza de crema espesa
12 bizcotelas

Poner en el recipiente la leche, el azúcar, el chocolate, la vainilla, el extracto de almendras y la sal. Tapar y conectar primero en baja velocidad y luego en alta velocidad hasta quedar terso. Mientras el motor trabaja, agregar las yemas de una en una por la abertura de la tapa. Poner a enfriar en la nevera. Por separado batir las claras a punto de nieve; incorporar envolviendo a la mezcla de chocolate. Lavar y secar el recipiente. Batir en baja velocidad ½ taza de crema hasta que espese y envolver en el chocolate. Cubrir el molde con bizcotelas despedazadas. Verter encima la mitad del chocolate y poner otra capa de bizcotelas. Agregar el resto del chocolate y poner por último otra capa de bizcotelas. Poner a refrigerar hasta que cuaje. Servir con crema batida.

BIZCOCHUELO URUGUAYO

4 huevos
3 C. de agua fría
¼ c. de sal
½ c. de jugo de limón
1 taza de azúcar
1 taza de harina, cernida
1 c. de polvo de hornear
1 c. de extracto de vainilla

Separar las yemas y echarlas en el recipiente. Tapar y echar en baja velocidad. Con el motor en funcionamiento, agregar por la abertura de la tapa, primero el agua, pasar a alta velocidad y agregar el azúcar lentamente y continuar batiendo un minuto hasta que la mezcla esté espesa y liviana. Cerner los ingredientes secos e incorporarlos a la mezcla anterior. Finalmente, agregar las claras batidas a punto de nieve y la vainilla. Hornear 45 minutos a 350° F. (175° C.).

BIZCOCHO ESPONJOSO

2 huevos, aparte yemas y claras
3/4 taza de azúcar
7/8 taza de harina
1 1/2 c. de levadura en polvo
3/8 taza de agua bien caliente
1/2 c. de extracto de limón
1/4 c. de sal

Cerner sobre un papel encerado la harina, sal y levadura. Batir las claras con batidor a punto de nieve. Poner las yemas en el recipiente, tapar y conectar en alta velocidad agregando poco a poco el agua caliente y el extracto de limón. Desconectar la OSTERIZER y agregar la harina. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que la harina esté bien mezclada. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes de los lados del recipiente. Incorporar esta mezcla a las claras batidas, envolviendo. Vaciar en un molde de corona de 20 cm. sin engrasar. Hornear 35 minutos a 350° F. (175° C.).

TORTA DE NARANJA CHIFON

4 claras de huevo
1/4 c. de cremor tártaro
1 1/2 c. de polvo de hornear
1/2 taza de azúcar granulada
1 C. de cáscara de naranja rallada
6 C. de jugo de naranja
1/4 taza de aceite para ensalada
2 yemas de huevo
1/4 taza de azúcar pulverizada
1/4 c. de sal
6 C. de harina de pastelería cernida

Calentar el horno a 325° F. (165° C.). Batir con un batidor de mano las claras y el cremor tártaro hasta quedar espumosas. Seguir batiendo agregando poco a poco 1/2 taza de azúcar granulada, hasta que las claras estén bien duras y el azúcar bien incorporado. Poner los ingredientes restantes en la OSTERIZER. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta que estén tersos (como un minuto). Vaciar esta mezcla en las claras, envolviendo suavemente hasta que esté bien incorporado. Verter en un molde de corona de 23 cm. sin engrasar y hornear 50 minutos a 325° F. (165° C.). Inmediatamente, poner invertido sobre una reja enfriadora. Cuando esté perfectamente frío, desprender del molde aflojando de los lados y del centro con una espátula. Espolvorear por encima con azúcar pulverizada o cubrir con azucarado.

TORTA "MARIA ESTRELLA" *1 torta*

1 2/3 taza de polvo de galletas
2/3 taza de harina
3/4 taza de azúcar
2 1/2 C. de polvo de hornear
1 c. de vainilla
1/2 c. de sal
125 gr. de mantequilla
3/4 taza de leche
2 huevos

Encender el horno a 350° F. (175° C.). Engrasar y enharinar dos moldes redondos para torta de 22 cm. Poner las galletas en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en alta velocidad 30 segundos para pulverizarlas. Cerner el polvo de galletas con la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Colocar en el recipiente la mantequilla con la leche, los huevos y la vainilla. Tapar y batir 15 segundos en alta velocidad. Añadir esto a los ingredientes secos, revolviendo suavemente hasta que esté unido. Verter en los moldes y hornear 35 minutos, hasta que al introducirle un palillo éste salga seco. Dejar enfriar, desmoldar, rellenar y cubrir con crema moka, rociando con almendras tostadas picaditas.

TORTA DE COCO

1 taza de coco, cortado en cuadritos
1/2 c. de sal
1 C. de polvo de hornear
125 gr. de mantequilla
3 huevos
1 taza de azúcar
2 1/2 tazas de harina
1 taza de leche

Cubrir el recipiente OSTERIZER, poner en alta velocidad y echar el coco, poco a poco, por la abertura de la tapa hasta quedar bien picado. Si es necesario, pasar rápidamente a baja velocidad y regresar a alta velocidad. Sin parar el motor, agregar los huevos, la mantequilla y seguir batiendo un minuto y medio. Seguir agregando la leche y el azúcar y batir 10 segundos más. Verter en un tazón y mezclar bien con la harina. Poner en moldes individuales y hornear 15 minutos a 400° F. (200° C.).

"SHORT CAKE" DE FRESAS

- 2 tazas de harina
- 2 c. de polvo de hornear
- ¼ taza de azúcar
- 1 c. de sal
- 1 taza de fresas (1 paquete de fresas congeladas escurridas)
- ¼ libra de mantequilla
- ½ taza de crema
- 3 huevos
- 1 c. de vainilla

Salsa:

- ¾ taza de almíbar de las fresas
- ¼ taza de agua
- 1 taza de crema de leche al 40%
- 6 C. de azúcar
- 1 C. de maicena
- Fresas para adornar

Cerner la harina con el azúcar, la sal y el polvo de hornear. Colocar en el recipiente OSTERIZER los huevos con la crema de leche, la mantequilla y la vainilla. Tapar y conectar 10 segundos en alta velocidad. Agregar esto a los ingredientes secos, unir bien, añadir las fresas y batir a mano un poco más, aplastando ligeramente las fresas. Poner en un molde refractario cuadrado de 12 cm. engrasado y enharinado. Hornear a 350° F. (175° C.) durante 45 minutos o hasta que al introducirle un palillo en el centro, éste salga seco. Para hacer la salsa, disolver la maizena en el almíbar unido al agua, añadir 4 cucharadas de azúcar y poner al fuego revolviendo hasta que espese ligeramente. Dejar enfriar bien. Batir la crema (que debe estar fría), añadir las 2 cucharadas de azúcar cuando tenga un poco de consistencia y batir unos minutos más. Cuando el "cake" esté fresco, desmoldarlo y cubrirlo con la salsa, la crema batida y las fresas. Servir frío.

TORTA DE GUAYABA

8 raciones

- 1 taza de harina
- 1 c. de polvo de hornear
- ¼ c. de sal
- ½ c. de canela
- 125 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 1 lata chica de cascos de guayaba
- ⅓ de almíbar de los cascos de guayaba
- ½ taza de azúcar
- ½ c. de vainilla
- 1 queso crema (6 onzas)
- 2 C. de leche

Encender el horno a 375° F. (190° C.). Engrasar un molde refractario redondo de 22 cm. Cerner la harina con el polvo de hornear, la sal y la canela. Echar al recipiente OSTERIZER la mantequilla con los huevos, el almíbar, el azúcar y la vainilla. Tapar y batir 30 segundos en alta velocidad. Verter en un molde para mezclar con los ingredientes secos. Hornear 30 minutos. Dejar refrescar. Cubrir con los cascos de guayaba y adornar con el queso crema batido con la leche.

TURRON DE CHOCOLATE

10 porciones

- 4 huevos
- ½ taza de mantequilla blanda
- 2 tazas de azúcar
- 1 c. de vainilla
- 4 cuadros de chocolate amargo (4 onzas)
- 1 ¾ de taza de harina
- 1 taza de nueces

Tapar el recipiente OSTERIZER, conectar en alta velocidad e introducir, poco a poco, las nueces hasta que queden bien picaditas. De ser preciso, pasar rápidamente de una velocidad a otra. Vaciar en un tazón. Poner en el recipiente OSTERIZER los huevos, la mantequilla, el azúcar y la vainilla y dejar funcionar un minuto hasta quedar cremoso. Parar el motor, agregar el chocolate derretido al fuego en baño-maría y volver a poner en alta velocidad 10 segundos más. Cerner la harina en un tazón y agregar la mezcla anterior, moviendo con una cuchara. Unir las nueces picadas. Vaciar en un molde engrasado. Hornear unos 40 minutos a 350° F. (175° C.). Enfriar y voltear en una fuente, cortar en dos y rellenar con la siguiente crema de chocolate.

Crema:

- 1 tableta de chocolate
- 1 c. de mantequilla
- 4 C. de leche caliente

Echar en el recipiente OSTERIZER la leche con la mantequilla y el chocolate cortado en pedacitos. Tapar y batir 60 segundos en alta velocidad hasta quedar cremosa y suave. Si se quiere bañar el turrón, repetir la receta. Adornar con nueces.






PASTELES Y GALLETAS

PASTEL CREMOSO DE LIMA

4 huevos, aparte yemas y claras
1 taza de azúcar
½ taza de jugo de lima
½ c. de sal
1 C. de gelatina, sin sabor
¼ taza de agua fría
Verde vegetal (colorante)

Suavizar la gelatina en agua fría. Disolver sobre agua caliente. Poner en el recipiente OSTERIZER las yemas, ½ taza de azúcar, el jugo de lima y la sal. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta incorporar bien. Agregar la gelatina y una o dos gotas de colorante. Conectar en baja velocidad hasta quedar perfectamente incorporado. Poner a helar en el mismo recipiente hasta que comience a espesar. Batir las claras con un batidor hasta que queden espumosas y agregar ½ taza de azúcar batiendo hasta que las claras endurezcan. Envolver la mezcla anterior en las claras. Vaciar en un molde para pastel cubierto con pasta de galletas de trigo (ver la receta correspondiente). Poner a helar hasta que cuaje.

PASTEL DE FLAN

4 huevos
⅔ taza de azúcar
½ c. de sal
¼ c. de nuez moscada
1 c. de vainilla
2 tazas de leche hervida

Poner en el recipiente, los huevos, el azúcar, la sal, la nuez moscada y la vainilla. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que el azúcar se disuelva y los huevos estén color limón. Seguir mezclando y agregar la leche por la abertura de la tapa. Vaciar en pasta para pastel sin hornear, y hornear 30 minutos a 350° F. (175° C.) o hasta que al introducir en el flan un cuchillo, éste salga limpio.

PASTA DE GALLETAS DE TRIGO (Para fondo de pastel)

1 taza de galletas de trigo, desmenuzadas (16 galletas "Graham")
¼ taza de mantequilla derretida
2 C. de azúcar
½ c. de canela

Despedazar 4 ó 5 galletas en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente desmenuzadas. Vaciar en una taza de medir hasta llenarla. Repetir el mismo procedimiento hasta obtener 1¼ taza. Pasar a un tazón, agregando el azúcar, la canela y la mantequilla derretida y mezclar perfectamente. Acomodar en un molde para pastel de 23 cm. llenando bien el fondo y los lados. Poner a helar antes de ponerle el relleno. Esta pasta sirve para fondo de pastel o tartaletas.

PASTA DE GALLETITAS

1¼ taza de galletas desmenuzadas (10 a 20 galletas)
¼ taza de mantequilla derretida
1 C. de azúcar pulverizada

Despedazar 8 ó 10 galletas en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta desmenuzar finamente y vaciar en una taza medidora. Repetir este proceso hasta llenar 1¼ taza de galletas. Pasar a un tazón, agregar el azúcar y la mantequilla derretida. Revolver bien. Llenar un molde para pastel de 23 cm., apretando bien la pasta.

Nota: galletas de chocolate, vainilla, limón o gengibre, harán deliciosas y sabrosas pastas.

PASTEL MERENGADO DE PLATANO

- 1 C. de gelatina, sin sabor
- ¼ taza de agua fría
- 2 C. de agua hirviendo
- 4 huevos, aparte yemas y claras
- 1 taza de azúcar
- 1 c. de jugo de limón
- ½ c. de sal
- 3 ó 4 plátanos maduros
- 1 pastel de 23 cm., horneado

Disolver la gelatina en agua fría, agregar el agua hirviendo y vaciar en la OSTERIZER. Tapar y conectar en baja velocidad un segundo para disolver la gelatina. Seguir en baja velocidad y agregar las yemas de una en una por la abertura de la tapa. Agregar el jugo de limón, media taza de azúcar y una taza de plátano rebanado. Conectar en baja velocidad hasta quedar todo bien incorporado. Poner la mezcla en el refrigerador. Batir las claras con un batidor hasta que estén duras, agregándoles, poco a poco, ½ taza de azúcar. Envolver en las claras la mezcla enfriada. Cubrir el fondo del pastel (ya cocido) con el resto del plátano rebanado. Vaciar encima la mezcla anterior y poner a helar hasta que esté firme.

PASTEL MERENGADO DE CHOCOLATE

- 1 C. de gelatina, sin sabor
- ¼ taza de agua fría
- 2 C. de agua caliente
- 4 huevos, aparte yemas y claras
- 1 taza de salsa de chocolate
- ⅛ c. de sal
- ½ c. de vainilla
- ½ taza de azúcar

Suavizar la gelatina en agua fría, agregar el agua caliente y revolver hasta disolverla. Poner las yemas en la OSTERIZER y agregar la gelatina. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta quedar bien incorporados. Agregar la salsa de chocolate, la sal y la vainilla y conectar en alta velocidad 4 ó 5 segundos hasta quedar bien mezclados. Poner a enfriar en el refrigerador. Batir las claras con un batidor hasta que queden esponjosas. Agregar poco a poco el azúcar y batir hasta que las claras queden duras. Envolver la mezcla de chocolate en las claras. Vaciar en un molde para pastel cubierto con pasta de galletas de trigo (ver la receta correspondiente). Poner a helar hasta que cuaje.

PASTEL MERENGADO DE COCO

- 1 C. de gelatina, sin sabor
- ¼ taza de agua fría
- 2 C. de agua hirviendo
- 140 gr. de coco fresco rallado
- 4 huevos, aparte yemas y claras
- 1 taza de azúcar
- 1 c. de vainilla
- ¼ c. de sal
- 1 pastel ya horneado de 23 cm. o un molde cubierto con pasta de galletas de trigo

Disolver la gelatina en agua fría, agregar agua caliente y vaciar en el recipiente. Tapar y mezclar un segundo en baja velocidad para disolver la gelatina. Sin parar el motor, agregar las yemas una a una por la abertura de la tapa, luego la vainilla, la sal y media taza de azúcar y batir en baja velocidad hasta quedar perfectamente incorporado. Agregar el coco y conectar en baja velocidad hasta que todo quede mezclado, pero no muy terso. Poner la mezcla en el refrigerador. Batir las claras con un batidor hasta quedar algo duras y agregar gradualmente la media taza de azúcar restante. Envolver en las claras la mezcla de coco y vaciar en el fondo de pastel. Salpicar por encima con coco tostado. Poner a helar hasta que esté firme.

GALLETAS DE AZUCAR MORENA

- 2 huevos
- ¼ de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar morena
- 1 c. de levadura en polvo
- ¾ taza de harina cernida
- ½ c. de sal
- ½ c. de vainilla
- ½ taza de nueces

Poner los huevos y la manteca en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que se mezclen bien. Cambiar a baja velocidad y agregar el azúcar por la abertura de la tapa sin parar el motor. Desconectar. Agregar los ingredientes secos ya cernidos, la vainilla y nueces y mezclar en alta velocidad hasta que la harina esté incorporada y las nueces picadas. Hornear 25 minutos a 350° F. (175° C.) en un recipiente refractario de 20x20 cm. Enfriar y cortar en cuadritos.

GALLETAS AUSTRALIANAS

16 cuadritos

- ½ taza de mantequilla
- ½ taza de azúcar morena
- 1 huevo, aparte yema y clara
- 1 taza de pedacitos de chocolate semidulce
- 1 rodaja de cáscara de limón (¼)
- 1 c. de vainilla
- 1 taza de harina cernida

Cerner la harina en un tazón. Poner el chocolate en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente picado; pasar a la harina. Poner en el recipiente la yema, la vainilla, la cáscara de limón, el azúcar y la mantequilla. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta que estén tersos. Empujar los ingredientes hasta las cuchillas con la espátula de goma cada vez que sea necesario. Vaciar en la harina y revolver bien. Batir la clara de huevo con un batidor hasta que esté dura y envolver en la mezcla de harina. Vaciar en un molde engrasado de 20x20x2.5 cm. Hornear 30 minutos a 375° F. (190° C.). Espolvorear con azúcar pulverizado y cortar en cuadros mientras está caliente.

GALLETAS DE PLATANO

6 docenas

- 2½ tazas de harina cernida
- 2 c. de levadura en polvo
- ½ c. de sal
- ¼ c. de bicarbonato de soda
- ⅔ taza de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- ½ taza de pedacitos de chocolate semidulce
- 2 plátanos maduros (1 taza)

Cerner en un tazón, la harina, la levadura la sal y el bicarbonato. Poner el chocolate en el recipiente OSTERIZER. Tapar y picar en alta velocidad hasta que esté muy fino y agregar al tazón. Picar el chocolate restante en la misma forma. Poner los huevos en el recipiente y agregar un plátano en pedazos.. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que estén tersos; agregar el otro plátano y mezclar en la misma forma. Agregar la vainilla, el azúcar y la manteca vegetal y conectar en alta velocidad hasta que la mezcla esté tersa. Pasar al tazón y revolver todo bien. Poner cucharaditas en una lata para galletas, engrasada. Hornear 12 minutos a 400° F. (200° C.).

MAZAPANES DE ALMENDRAS

6 docenas

- 500 gr. de almendras con su piel
- 400 gr. de azúcar
- 1 huevo

Cortar las almendras en tres. Colocar una taza de almendras en el recipiente OSTERIZER. Tapar y picar 60 segundos en alta velocidad. Parar el motor y verter en un tazón. Repetir con el resto de las almendras. Poner la mitad del azúcar en el recipiente OSTERIZER, tapar y pulverizar 20 segundos en alta velocidad. Vaciar en el tazón. Repetir con el resto del azúcar. Añadir el huevo y amasar. Si queda muy seco, agregar hasta una cucharada de leche. Hacer bolitas, envolver en azúcar pulverizada y poner en cajitas de papel. Adornar con pedacitos de cereza.

DORADITAS DE COCO

3 docenas

- 2 tazas de nuez (de castilla)
- 1 taza de dátiles deshuesados, refrigerados
- 1 taza de azúcar moreno
- 2½ tazas de coco
- 2 huevos

Picar el coco en alta velocidad en el recipiente OSTERIZER hasta quedar muy fino, vaciar en un tazón. Picar juntos ½ taza de nueces y ¼ de taza de dátiles en alta velocidad y pasar a otro tazón; seguir con este procedimiento hasta picar toda la nuez y el coco. Agregar el azúcar, los huevos y 1½ tazas de coco a los ingredientes del tazón y revolver bien. Formar pequeñas galletas de forma oblonga y rodarlas sobre el coco restante. Hornear 15 minutos en una lata para galletas, engrasada, a 350° F. (175° C.). Quitar de la lata mientras estén aún calientes.

PASTEL DE LIMON "BOSTON"

6 porciones

1 taza de leche
1 limón mediano, pelado y sin semillas
La cáscara del mismo limón
3 yemas de huevo
1 taza de azúcar
3 ½ C. de harina
2 claras de huevo
Pasta suficiente para el molde

Colocar las yemas en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en baja velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el limón con la cáscara y el azúcar. Luego pasar a alta velocidad y seguir añadiendo la leche y la harina, batiendo 60 segundos para obtener una pasta muy tersa. Verter esta mezcla en la pasta del fondo del molde. Cubrir con las claras batidas a punto de nieve y hornear 10 minutos a 425° F. (218° C.). Reducir el calor a 350° F. (175° C.) y dejar unos 25 minutos más.

MOKA DE ALMENDRAS

6 personas

200 gr. de almendras, sin cáscara
½ taza de leche
200 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
2 tazas de fresas, limpias y partidas por la mitad
36 bizcotelas (soletas)

Colocar en el recipiente OSTERIZER la leche y las almendras. Tapar y conectar 45 segundos en alta velocidad. Con el motor en funcionamiento, agregar por la abertura de la tapa, poco a poco, la mantequilla ligeramente derretida y el azúcar, dejando funcionar 60 segundos más hasta que esponjen bien. En un molde cuadrado, poner una capa de bizcotelas, otra de crema y fresas, y así sucesivamente hasta que la última sea de bizcotelas. Poner una hora en el refrigerador. Decorar con fresas.

CUADRITOS DE HIGO Y MIEL

16 a 20 cuadritos

Relleno:

1 manzana con cáscara, cortada en cuartos, sin semillas
225 gr. de higos secos
½ taza de miel de abejas
¼ limón sin cáscara, ni semillas
¼ c. de canela
¼ c. de sal

Poner 3 ó 4 higos en el recipiente. Tapar y picar en alta velocidad. Agregar uno o dos higos más y seguir picando hasta que las cuchillas estén cubiertas. Vaciar en una cacerola y continuar de este modo hasta que todos las higos estén picados. Hacer lo mismo con la manzana y poner con los higos. Añadir la miel, la canela y la sal. Poner al fuego hasta que empiece a hervir. Dejar cinco minutos; revolver con frecuencia. Poner a enfriar.

Masa:

2 tazas de harina cernida
1 c. de levadura en polvo
1 c. de sal
½ taza de manteca vegetal
1 taza de azúcar
2 huevos enteros
1 c. de vainilla
2 claras de huevo
½ taza de miel de abejas
½ taza de nueces picadas

Cerner los ingredientes secos en un tazón. Batir los huevos enteros en baja velocidad hasta que estén ligeros y espumosos. Agregar el azúcar y la manteca vegetal y conectar en alta velocidad hasta quedar bien mezclados. Vaciar en los ingredientes secos y revolver bien con una cuchara. Extender la masa en un molde engrasado de 23x23 cm. Cubrir la masa con el relleno de higos. Hornear 30 minutos en la parrilla más baja del horno a 350° F. (175° C.). Mientras está en el horno, batir las claras con un batidor hasta quedar espumosas; agregar la miel de abejas y seguir batiendo hasta que las claras estén bien duras. Poner ½ taza de nueces en un frasco chico para envasar; enroscar el agitador sin el anillo. Conectar en alta velocidad hasta quedar finamente picadas. Extender las claras sobre la mezcla caliente. Salpicar con las nueces molidas y volver a meter al horno hasta dorar ligeramente. Poner a enfriar sobre una rejilla y cortar en cuadros.

BARRITAS DE PIÑA Y NUEZ

3 docenas

- 3/4 taza de piña cubierta
- 1/4 taza de nuez
- 1 taza de manteca vegetal
- 1/2 taza de requesón
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 c. de sal
- 1 c. de vainilla
- 2 1/2 tazas de harina cernida

Cerner la harina y la sal en un tazón. Poner parte de las nueces y como 1/4 taza de piña en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad, desconectar y volver a conectar; repetir este procedimiento con la nuez y piña restantes. Derretir un poco la manteca vegetal, poner en el recipiente y conectar en baja velocidad hasta quedar bien cremosa. Desconectar y agregar azúcar, requesón y vainilla. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que se mezclen bien. Usar una espátula de goma para bajar los ingredientes y agregar a la mezcla del tazón revolviendo con una cuchara hasta mezclar perfectamente. En una lata para galletas, engrasada, extender como 3/4 cm. de alto. Cortar en barritas antes de hornearlas 14 minutos a 400° F. (200° C.).

GALLETAS DE NEVERA

6 docenas

- 1 taza de mantequilla ablandada
- 2 huevos
- 2 C. de coco
- 1/2 taza de nueces
- 1 c. de vainilla
- 1 1/2 taza de azúcar morena
- 2 tazas de harina
- 1 c. de bicarbonato de soda
- 1/2 c. de sal

Cerner en un tazón la harina, el bicarbonato y la sal. Poner en el recipiente los huevos, el azúcar y la mantequilla; tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar bien cremoso. Desconectar la OSTERIZER y bajar los ingredientes con una espátula de goma. Agregar las nueces y el coco, tapar y conectar en alta velocidad hasta que las nueces estén picadas. Vaciar en el tazón y revolver bien. Poner en el refrigerador varias horas o durante la noche. Poner en cucharaditas en una lata engrasada. Hornear 10 minutos a 350° F. (175° C.).

RELLENO DE FRUTAS

- 1/4 taza de pasas
- 1/4 taza de higos
- 1/4 taza de dátiles deshuesados, refrigerados
- 1/4 taza de agua
- 1 rodaja de limón con cáscara de 1 cm. de grueso
- 1/2 c. de mantequilla
- 1 pizca de sal

Poner en la OSTERIZER el agua, el limón, el azúcar, la sal y la mantequilla. Conectar en baja velocidad hasta que el limón esté licuado y la cáscara en pequeñas partículas. Continuar el proceso y conectar en alta velocidad agregando poco a poco las frutas por la abertura de la tapa. Puede ser necesario bajar los ingredientes una o dos veces durante el mezclado. Desconectar, cuando las frutas estén bien picadas. Con una cucharita, untar sobre las galletas como ya indicado.

GALLETAS DE MANTEQUILLA DE CACAHUATE

2 docenas

- 1/4 taza de manteca vegetal
- 1/4 taza de mantequilla de cacahuate (ver la receta correspondiente)
- 1 huevo
- 1/4 c. de vainilla
- 1/8 c. de sal
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 1/4 taza de azúcar morena
- 1/4 c. de bicarbonato de soda
- 1/2 taza de harina

Batir en alta velocidad los huevos, la vainilla, la sal, la manteca y la mantequilla hasta quedar cremosos. Agregar el azúcar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien incorporado. Bajar los ingredientes hasta las cuchillas con una espátula de goma. Agregar la harina y el bicarbonato; tapar y mezclar bien en alta velocidad. Bajar los ingredientes hasta el fondo del recipiente con una espátula de goma cada vez que sea necesario, para facilitar el mezclado. Formar bolitas y aplastarlas con un tenedor sobre una lata para galletas, engrasada. Hornear 12 minutos a 350° F. (175° C.) hasta que estén doradas.



AZUCARADO PRACTICO

Para un pan chico

1 huevo
¼ taza de leche (la crema de la botella)
1 C. de mantequilla
½ c. de vainilla
1 taza de azúcar pulverizada, cernida
3 tablillas de chocolate amargo, diluído
1 pizca de sal

Poner los ingredientes en el recipiente OSTERIZER, en el orden indicado. Tapar y mezclar 15 segundos en alta velocidad. Desconectar y bajar los ingredientes hasta las cuchillas con una espátula de goma. Conectar en alta velocidad otros 15 segundos. Vaciar en un tazón y poner sobre una vasija con agua helada, batiendo con un batidor hasta que la consistencia sea buena para esparcir. No agregar más azúcar.

AZUCARADO DE MIEL Y NARANJA

Para cubrir un pan de 23x23 cm.

¼ litro de crema para batir
⅓ taza de miel de abejas
2 tiras de 2.5 por 5 cm. cáscara de naranja

Poner la crema en el recipiente; tapar y batir en baja velocidad hasta que la crema se sostenga en picos. Agregar la cáscara de naranja y continuar batiendo en baja velocidad. Por la abertura de la tapa vertir la miel mientras la OSTERIZER sigue trabajando. Desconectar tan pronto como la mezcla esté incorporada. Excelente pasta para bizcocho sencillo o de especias.

RELLENO DE LIMON

Para un bizcocho

1 taza de azúcar
½ limón con cáscara
1 huevo
2¼ C. de harina
1 c. de mantequilla

Poner el limón en el recipiente. Tapar y conectar en baja velocidad hasta quedar completamente licuado. Agregar los demás ingredientes y continuar mezclando en alta velocidad hasta que se incorporen bien. Vaciar en una cacerola y cocinar sobre fuego muy bajo, revolviendo constantemente hasta que espese.

CREMA DE NIEVE

Para un bizcocho de 20x20 cm.

1 clara de huevo
3 C. de mantequilla
3 C. de azúcar pulverizada
¼ c. de sal
3 C. de crema
1 c. de vainilla

Poner los ingredientes con excepción del azúcar en el recipiente OSTERIZER. Tapar y mezclar en alta velocidad. Agregar una taza de azúcar y conectar en alta velocidad. Bajar los ingredientes con una espátula de goma cada vez que sea necesario. Agregar el azúcar restante y mezclar en alta velocidad.

AZUCARADO DORADO

Para un bizcocho de 23x23 cm.

3 tazas de azúcar pulverizada, cernida
¼ taza de mantequilla, ablandada
2 yemas de huevo, o un huevo entero
1 c. de vainilla
½ c. de extracto de naranja o limón

Poner 2 tazas de azúcar en un tazón. Vaciar los demás ingredientes en el recipiente; tapar y mezclar en alta velocidad hasta que estén tersos. Vaciar en el tazón del azúcar y revolver bien.

AZUCARADO DE CAFE Y MANTEQUILLA

Para un bizcocho de 23x23 cm.

4 C. de mantequilla blanda
2 C. de café fuerte (frío)
1 pizca de sal
½ c. de extracto de almendras
2 tazas de azúcar pulverizada

Poner en el recipiente la mantequilla, el café, el extracto y una taza de azúcar. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar bien incorporados. Parar y bajar los ingredientes con una espátula de goma, si es necesario. Agregar el azúcar restante, tapar y conectar en alta velocidad hasta que quede terso.

SALSAS DULCES

SALSA DE MANZANA *2 tazas*

- ¼ taza de azúcar
- 4 manzanas
- ⅛ c. de canela
- ¼ taza de líquido (jugo de frutas o agua)

Lavar y cortar en pedazos las manzanas y poner en un recipiente con agua fría y una cucharada de sal. Poner una cuarta parte de líquido y 4 ó 5 pedacitos de manzana en el recipiente OSTERIZER; tapar y conectar un minuto en alta velocidad y seguir agregando poco a poco el resto de las manzanas por la abertura de la tapa. Agregar el azúcar y la canela y batir 30 segundos más.

SALSA DE PLATANO *2½ tazas*

- 3 plátanos maduros
- 1 pizca de sal
- 1½ C. de jugo de limón
- ⅓ taza de crema espesa
- 1 taza de azúcar pulverizada

Poner la crema en el recipiente, luego un plátano en pedazos chicos y conectar en alta velocidad. Por la abertura de la tapa, seguir agregando los plátanos restantes, la sal y el jugo de limón. Sin parar el motor agregar ¼ de taza de azúcar, luego otro cuarto de taza y así hasta terminar. Servir con budín de requesón o helado.

SALSA DE CHOCOLATE *¾ de taza*

- 2 tablillas de chocolate amargo, en pedacitos
- ½ taza de azúcar
- 6 C. de leche caliente
- ½ c. de vainilla
- 1 pizca de sal

Poner el chocolate, el azúcar, la vainilla y la sal en un frasco para envasar, de ¼ de litro. Agregar la leche caliente. No poner el anillo de goma en el agitador. Conectar en alta velocidad hasta que la mezcla esté espesa y cremosa (2 minutos aprox.).

SALSA ROJA *1 taza*

- ¼ taza de agua caliente
- 1 taza de jalea o mermelada roja, ácida
- 2 c. de jugo de limón
- 1 pizca de sal

Poner el agua en el recipiente OSTERIZER y agregar el resto de los ingredientes. Tapar y conectar en baja velocidad hasta quedar tersos. Servir sobre helados, budín de requesón u otros postres.

SALSA DE LIMON *1½ taza*

- 2 yemas de huevo
- 2 C. de maizena
- ⅛ c. de sal
- ¾ taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 limón sin cáscara
- ½ cáscara de un limón

Poner en el recipiente OSTERIZER las yemas, el limón y la cáscara. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que las yemas estén color limón y la cáscara finamente picada. Agregar los demás ingredientes y conectar 20 segundos en alta velocidad hasta quedar bien mezclados. Vaciar en una cacerola y cocinar a fuego lento hasta que espese, revolviendo constantemente. Servir sobre budín de requesón.

SALSA JEREZ *1¼ taza*

- ⅓ taza de mantequilla blanca o margarina
- 1 yema de huevo
- 2½ tazas de azúcar pulverizada
- 2 C. de jerez

Poner todos los ingredientes en el recipiente OSTERIZER y conectar un minuto en alta velocidad, hasta que estén cremosos. Bajar los ingredientes con una espátula de goma cada vez que sea necesario. Servir con bizcocho de frutas, soufflés o budínes.


DARK
LIGHT

PANQUEQUES

PANQUEQUES DE MANZANA

8 a 10 porciones

- 2 c. de mantequilla derretida
- 2 c. de azúcar
- 1 huevo
- 1 c. de levadura en polvo
- 3/4 taza de harina cernida
- 1 manzana cortada en cuartos
- 1/8 c. de canela
- 1 taza de leche

Poner en el recipiente la leche, la manzana, el huevo, el azúcar y la mantequilla con la canela. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que la manzana esté rallada. Agregar la harina y la levadura y mezclar en alta velocidad hasta quedar incorporadas. Vaciar desde una esquina del recipiente sobre una sartén gruesa, caliente y bien engrasada y freír dejando dorar por los dos lados.

PANQUEQUES DE PAPA

10 panqueques medianos

- 6 papas tamaño mediano
- 2 huevos
- 1/4 c. de levadura en polvo
- 1 1/2 C. de harina
- 1 1/4 c. de sal
- 1 rebanada delgada de cebolla

Lavar las papas perfectamente y sin pelarlas, cortar en cuadritos como de 2.5 cm. Poner los huevos en el recipiente y agregar la harina, la levadura, la sal, la cebolla y como 1/4 de taza de cuadritos de papa. Tapar y conectar en alta velocidad y por la abertura de la tapa agregar tan rápidamente como sea posible, el resto de las papas. Al agregar el último cuadrito, desconectar la OSTERIZER y revolver los ingredientes para asegurarse que no quedaron pedazos grandes. Vaciar desde una esquina de la OSTERIZER sobre una sartén gruesa, caliente y engrasada. Cuando estén dorados de un lado, voltear y dorar por el otro lado. Servir calientes con puré de manzanas.

PANQUEQUES ALEMANES

2 panqueques grandes

- 3 huevos, aparte yemas y claras
- 1 C. de azúcar
- 1/2 c. de sal
- 1/2 taza de harina cernida
- 1 taza de leche
- 1 C. de manteca vegetal

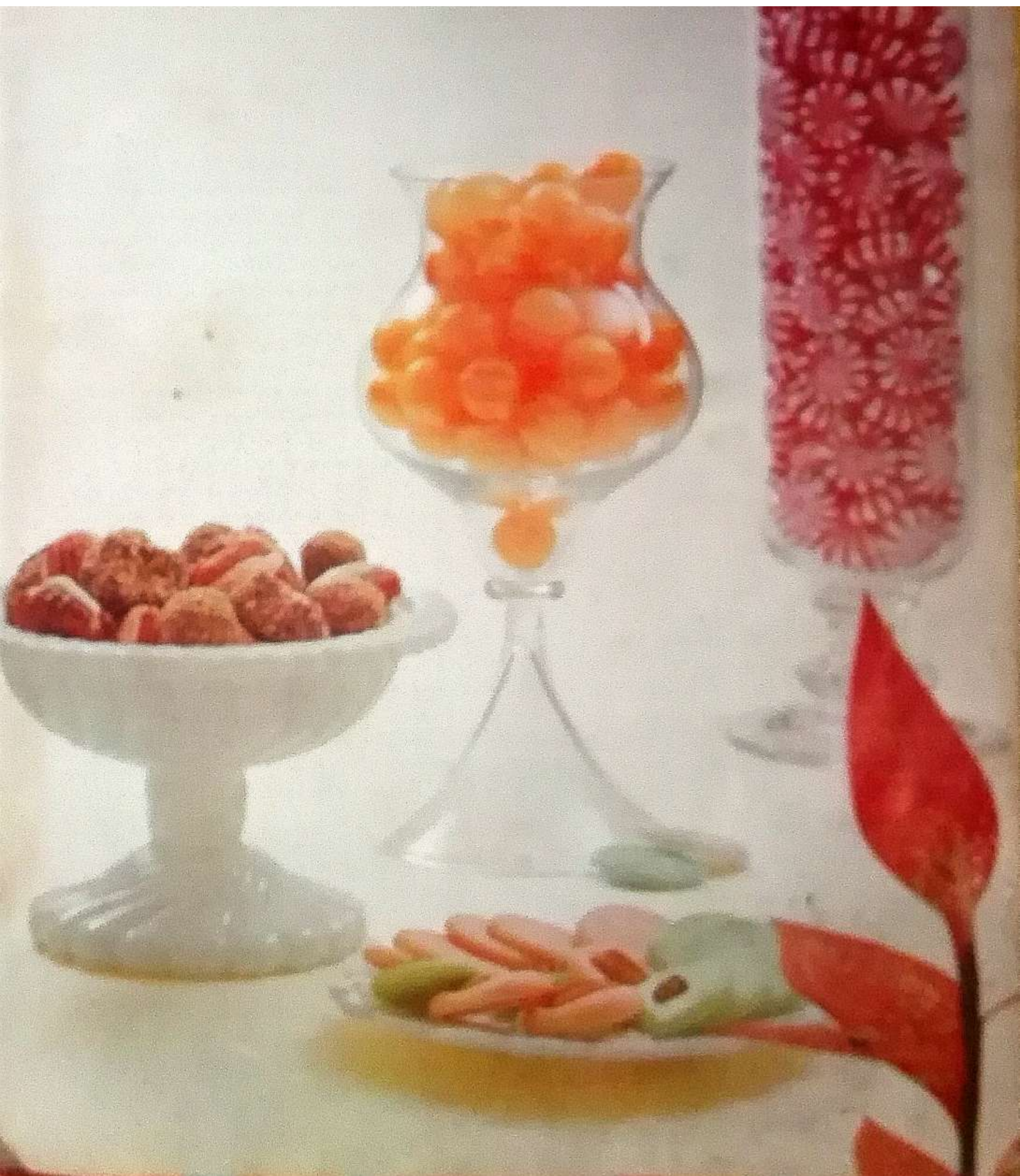
Batir las claras con un batidor hasta que estén duras. Poner las yemas, el azúcar, la sal, la leche, la harina y la manteca en el recipiente. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar perfectamente tersos. Envolver poco a poco con las claras. Hacer los panqueques uno a uno. Vaciar como 1 1/2 taza de la mezcla en una sartén gruesa de 24 cm., caliente y ligeramente engrasada. Freír sobre fuego moderado hasta que doren. Voltear y dorar por el otro lado. Espolvorear con azúcar pulverizada, enrollar y cortar en pedazos. Servir calientes.

"WAFFLES" DE COCO

6 "waffles"

- 1 1/2 taza de harina
- 3/4 c. de levadura en polvo
- 1/2 c. de sal
- 2 C. de grasa o manteca
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de leche
- 2 huevos

Cerner por separado, la harina, la sal y el polvo de hornear. Colocar en el recipiente la leche, los huevos y el coco previamente rallado. Tapar y echar en OSTERIZER alta velocidad 10 segundos hasta que todo esté bien mezclado. Agregar los ingredientes cernidos y seguir mezclando en alta velocidad 20 segundos hasta quedar todo terso. Usar una espátula de goma si es necesario. Cocer en una plancha "wafflera" de hierro, bien caliente.



"FONDANT"

30 bolitas

- 1 ¼ taza de azúcar pulverizada, cernida
- ½ c. de vainilla
- ¼ taza de leche condensada

Poner la leche y la vainilla en el recipiente. Tapar y mezclar en alta velocidad. Desconectar y bajar los ingredientes con una espátula de goma. Agregar el azúcar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien mezclada. Usar una espátula de goma siempre que sea necesario para ayudar a los ingredientes a moverse hacia las cuchillas. Vaciar por el fondo del recipiente sobre papel encerado, espolvoreando con un poco de azúcar pulverizada. Amasar suavemente con las manos hasta que esté tersa. Dividir en varias partes si se desea. Agregar colorante vegetal y poner esencia de menta o de canela. Formar bolitas y dejar endurecer sobre papel encerado. Puede usarse también entre mitades de nueces, como relleno de dátiles o de ciruelas pasas, para cubrir cerezas o uvas verdes sin semilla, como centro de bolas de cacahuate, o como centro de bolas de chocolate.

CARAMELOS DE FRUTA

32 cuadros de 2.5 cm.

- 1 taza de pasas
- 1 taza de nueces
- ¾ taza de chabacanos secos, refrigerados
- 6 higos secos, refrigerados
- ½ taza de cáscara de naranja confitada
- 3 ½ C. de jugo de naranja
- ⅓ taza de cerezas confitadas
- 1 taza de dátiles deshuesados, refrigerados

Poner las pasas en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que estén finamente picadas. Usar una espátula de goma para bajar las frutas cada vez que sea necesario. Vaciar en un tazón. Conectar en alta velocidad y poner la mitad de las nueces y la mitad de los dátiles hasta quedar finamente picados. Pasar al tazón de las pasas. Hacer lo mismo con el resto de nueces y dátiles. Picar la mitad de los chabacanos y la mitad de los higos en la misma forma y pasar al tazón; continuar hasta terminar con el resto de los higos y chabacanos. Picar por último la cáscara de naranja y las cerezas y agregar jugo de naranja, lo suficiente para obtener una consistencia firme. Colocar en un molde de 20x20 cm. untado de mantequilla. Poner a helar toda la noche. Cortar en cuadros y bañar con azúcar pulverizada si se desea.

BOLAS DE RON

20 bolitas

- 120 gr. de galletas de vainilla
- ½ taza de nueces
- ¼ taza de miel de maíz
- 2 C. de ron o de esencia de ron
- 1 C. de cacao

Desmenuzar 10 ó 12 galletas en el recipiente. Tapar y conectar en alta velocidad hasta que queden pulverizadas. Pasar a una taza de medir y continuar el proceso hasta llenar la taza. Moler las nueces con el cacao hasta que queden molidas, muy finitas. Poner en un tazón así como las galletas y revolver la miel y el ron. Con esta mezcla formar pequeñas bolitas, tomando un poco de azúcar pulverizado en las manos para que no se peguen. Dejar estas sobre el papel encerado una hora. Revolcar en azúcar pulverizado o en nueces finamente molidas.

BOLAS DE FUDGE

24 bolitas

- ½ taza de azúcar
- 2 tablillas de chocolate amargo, en pedazos
- 6 C. de leche bien caliente
- ½ c. de vainilla
- 1 c. de mantequilla
- 2 gotas de esencia de menta

Poner todos los ingredientes en un frasco chico para conservas de rosca normal; colocar el agitador sin el anillo y enroscar el fondo (portavaso). Voltear hacia abajo, agitar un poco para que el contenido se mezcle y colocar en la OSTERIZER, sujetándolo suavemente con la mano. Conectar tres minutos en alta velocidad hasta que la mezcla quede espesa y cremosa. Quitar el agitador y tapar el frasco. Refrigerar 24 horas por lo menos para que afirme su consistencia. Formar bolas y revolcar en nuez molida o en coco tostadito.

PRALINE

4 docenas

- 125 gr. de azúcar
- 125 gr. chocolate dulce
- 1 c. de vainilla
- 2 claras de huevo, sin batir
- 1 ½ taza de nueces tostadas
- 1 ½ taza de avellanas tostadas, o almendras

Poner el azúcar en el recipiente OSTERIZER y pulverizar en alta velocidad 20 segundos. Vaciar en un tazón, proceder de la misma manera, primero con el chocolate y luego las nueces y avellanas tostadas. Mezclar todo bien con las claras. Amasar hasta que todo se una bien. Formar bolitas uniformes y pasarlas por azúcar en polvo; colocarlas en papelillos rizados de los que se usan para bombones de chocolate.

DELICIAS DE NUECES

3 docenas

- 1 paquete de galletas de vainilla
- 250 gr. de nueces
- ½ lata de leche condensada
- Azúcar en polvo

Poner las galletas en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar 10 segundos en alta velocidad. Parar el motor y agregar la leche condensada, tapar y batir 5 segundos en baja velocidad. Vaciar en un tazón. Colocar la mitad de las nueces en el recipiente OSTERIZER, tapar y picar 5 segundos en alta velocidad. Parar el motor y vaciar en el tazón. Repetir con el resto de las nueces y mezclar todo bien a mano en el tazón. Formar bolitas y bañarlas con azúcar en polvo.

MERMELADA DE CIRUELA *6 vasos*

1 ¾ kg. de ciruelas
1 C. de vinagre
1 kg. de azúcar
2 c. de canela molida

Lavar y deshuesar las ciruelas y poner 2 tazas en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente picadas. Bajar las ciruelas hacia las cuchillas con una espátula de goma cada vez que sea necesario. Vaciar en una cacerola. Picar del mismo modo el resto de las ciruelas, poner con las demás y agregar el resto de los ingredientes. Poner a fuego lento hasta que espese, revolviendo constantemente. Vaciar en frascos esterilizados y sellar.

MERMELADA UNIVERSAL *1 litro*

300 gr. de chabacanos secos
Azúcar
1 lata mediana de piña molida

Poner la piña en una cacerola gruesa. En el recipiente poner la mitad de los chabacanos; tapar y conectar en alta velocidad hasta que estén finamente picados. Bajar los ingredientes de los lados del recipiente con una espátula de goma si es necesario. Picar el resto de los chabacanos poco a poco en cantidad que sólo cubran las cuchillas y agregar a la piña. Hervir 5 minutos sin dejar de mover. Medir la mezcla y agregar la misma cantidad de azúcar granulada. Poner a hervir sin dejar de menear hasta que al gotear desde una cuchara espese al enfriarse (5 a 7 minutos). Vaciar en frascos esterilizados y sellar.

JALEA DE FRESAS *4 tazas*

600 gr. de fresas
500 gr. de azúcar
1 taza de agua fría

Colocar en el recipiente OSTERIZER el agua y una tercera parte de las fresas. Tapar y conectar en baja velocidad. Luego pasar a alta velocidad e introducir el resto de las fresas por la abertura de la tapa; batir más o menos un minuto hasta que todo quede bien terso. Vaciar en una cacerola, agregar el azúcar y llevar sobre el fuego. Cuando hierva, espumar y hervir suavemente hasta que tome punto de jalea.

MERMELADA DE ALBARICOQUES *3½ tazas*

500 gr. de albaricoques maduros
400 gr. de azúcar
6 almendras de albaricoques, limpias

Partir los albaricoques por la mitad y quitarles el hueso. Colocar las almendras y la mitad de los albaricoques en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar en alta velocidad. Agregar poco a poco el resto de los albaricoques y el azúcar, batir 30 segundos, hasta obtener una mezcla muy tersa. En una cacerola, que no sea de aluminio, poner al fuego y dejar hervir hasta que tome punto de mermelada.



NIEVE DE PLATANO Y ALMENDRA

¾ litro

2 huevos, aparte yemas y claras
⅓ taza de azúcar
¼ taza de miel de maíz
¼ c. de sal
2 plátanos maduros
1 taza de leche (la crema de la botella)
1 taza de crema
1 ½ C. de jugo de limón
½ taza de almendras con cáscara

Poner en el recipiente OSTERIZER las yemas, el azúcar, la miel y la sal. Tapar y mezclar en alta velocidad hasta quedar espesas y de color limón. Conectar en baja velocidad y con la OSTERIZER trabajando, agregar el jugo de limón, la leche, la crema; desmenuzar los plátanos y agregarlos. Conectar en alta velocidad hasta que la mezcla esté tersa. Vaciar en una bandeja de refrigerador y poner a helar hasta quedar casi cuajada. Vaciar en un tazón previamente enfriado y añadir las claras de huevo batiendo con un batidor hasta quedar muy tersa y suave. Picar las almendras en el recipiente en baja velocidad y agregar a la mezcla.

HELADO DE PLATANO

1 litro

2 tazas de plátano rebanado
½ taza de leche
16 malvaviscos
2 C. de azúcar
1 rodaja de limón, sin cáscara
1 taza de crema espesa (para batir)

Poner en el recipiente la leche, los malvaviscos, el azúcar, el limón y los plátanos. Tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar bien incorporados. Poner a helar en una bandeja de refrigerador hasta cuajar ligeramente. Batir la crema en la OSTERIZER a baja velocidad hasta que esté endurecida y revolver con la mezcla de plátano, envolviendo. Poner de nuevo en el congelador hasta que cuaje bien.

NIEVE CREMA DE LIMON

6 porciones

1 sobrecito de gelatina, sin sabor
⅓ taza de agua fría
1 lata de 170 gr. de limonada concentrada, congelada (o el jugo de 8 limones)
2 tazas de leche
¼ taza de azúcar
¼ litro de crema para batir
Unas gotas de amarillo vegetal

Poner la gelatina en el agua fría y disolver a bañomaría. Poner la limonada concentrada, la leche, el azúcar, la gelatina disuelta y el colorante amarillo en el recipiente. Tapar y conectar en baja velocidad hasta que el colorante esté bien incorporado. Poner a helar en una bandeja congeladora de la nevera. Cuando esté parcialmente cuajada, vaciar la crema en el recipiente y batir en baja velocidad. Vaciar en un tazón. Volver a poner en el recipiente la mezcla medio cuajada y conectar en alta velocidad hasta quedar bien batida. Revolver con la crema batida con una cuchara. Poner nuevamente en la bandeja del refrigerador hasta que cuaje.

CHOCOLATE IGLU

- 3 C. de gelatina sin sabor
- ½ taza de agua fría
- 8 huevos, aparte claras y yemas
- ¾ taza de azúcar
- 4 C. de cacao
- 2 c. de vainilla
- 3 C. de agua caliente
- ¼ c. de sal
- 1 taza de crema para batir
- 18 galletas de chocolate

Cubrir un molde de 23 cm. con galletas de chocolate. Remojar la gelatina en agua fría. Mezclar el cacao con el agua caliente, agregar a la gelatina y poner a bañomaría hasta disolver la gelatina; dejar enfriar. Poner las yemas en el recipiente y agregar media taza de azúcar, la sal y la vainilla; tapar y mezclar en alta velocidad hasta que las yemas estén color limón. Agregar la mezcla de cacao y conectar hasta quedar bien incorporada. Batir las claras con un batidor hasta que queden duras, agregar gradualmente ¼ de taza de azúcar e incorporar a la mezcla anterior. Lavar y secar el recipiente. Poner la crema, tapar y batir en baja velocidad hasta que espese. Revolver con la mezcla anterior. Vaciar en el molde cubierto de galletas de chocolate y poner en el refrigerador por lo menos 3 horas antes de servirlo. Desprender del molde y servir.

HELADO DE GUANABANA

4 porciones

- 1 taza de pulpa de guanábana
- ½ taza de azúcar
- Hielo picado

Poner en el recipiente OSTERIZER la guanábana con el azúcar. Tapar y conectar en alta velocidad agregando poco a poco el hielo picado hasta cuajar el helado. De ser necesario para hacer un helado perfecto, apagar el motor para remover hasta el fondo tantas veces como sea necesario con una espátula de goma, ayudando así a llevar el hielo hasta las cuchillas. La misma receta sirve para otras frutas tales como papaya y otras.

MANTECADO

8 raciones

- 6 yemas
- 1 ¼ taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 2 C. de harina
- 1 lata de leche evaporada
- ¼ c. de sal
- ⅛ c. de canela
- 2 c. de vainilla
- 3 claras

Poner a enfriar la leche evaporada en una bandeja del refrigerador. Poner las yemas con una taza de azúcar en el recipiente. Tapar y batir en alta velocidad 15 ó 20 segundos hasta que estén bien espesas. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa la leche con la harina, la sal y la canela batir y 20 segundos. Colar todo y poner al bañomaría revolviendo constantemente hasta que espese. Añadir la vainilla y refrescar. Batir las claras a punto de nieve añadiéndoles poco a poco las cuatro cucharadas restantes del azúcar. También agregar poco a poco la crema de huevo ya fresca. Verter todo en una bandeja del refrigerador y enfriar. Cuando la leche evaporada esté bien congelada, verter en un tazón y batir hasta que esté bien espesa y cremosa. Añadir la otra mezcla fría y batir hasta unir todo bien. Verter en dos bandejas de refrigerador y enfriar hasta que cuaje, más o menos dos horas.

CHIFFON GELATINADO *3 porciones*

1 paquete de gelatina de sabor de fruta
½ taza de agua hirviendo
1 taza llena de hielo picado

Diluir la gelatina en la media taza de agua. Poner en el recipiente OSTERIZER y batir 90 segundos en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar por la abertura de la tapa el hielo picado, procurando que no lleve agua, y dejar funcionar un minuto más. Si se desea, agregar después del hielo una lata de leche evaporada o medio litro de nieve de crema, o medio vaso de leche condensada y batir un minuto más. Para otra variación, vaciar sobre dos claras de huevo batidas a punto de merengue y mezclar 30 segundos más en alta velocidad.

FLAN MONTEVIDEO *6 porciones*

8 yemas
2 claras
10 C. de azúcar
2 tazas (½ litro) de leche
1 c. de extracto de vainilla

Colocar las yemas, las claras y el azúcar en el recipiente OSTERIZER. Cubrir y empezar a batir en baja velocidad. Por la abertura de la tapa, sin parar el motor, agregar la vainilla, pasar a alta velocidad y añadir la leche, batiendo un minuto más. Verter esta preparación en moldes refractarios individuales que tengan azúcar quemado. Hornear en bañomaría 40 minutos a 350° F. (175° C.).

FLAN FRANCES *6 porciones*

2 tazas de leche caliente
4 huevos
¼ taza de azúcar
⅛ c. de sal
1 taza de galletas de vainilla
2 C. de mantequilla
1 rodaja delgada de cáscara de limón
1 c. de extracto de limón

Poner de 8 a 10 galletas en el recipiente OSTERIZER, tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar finamente desmenuzadas. Repetir el procedimiento hasta llenar una taza. Poner en el recipiente los huevos, el azúcar, la sal y la cáscara de limón y mezclar en baja velocidad hasta que la cáscara esté finamente picada. Sin parar el motor agregar la leche caliente por la abertura de la tapa y mezclar en baja velocidad. Poner a bañomaría y cocer moviendo constantemente hasta que empiece a espesar. Quitar del fuego, agregar el extracto y las galletas desmenuzadas y revolver bien. Poner a helar antes de servir.

BUDIN RAPIDO *4 porciones*

1 paquete de budín de vainilla (preparada)
2 tazas de leche

Poner la leche en el recipiente y agregar el polvo de vainilla. Tapar y mezclar 30 segundos en baja velocidad. Poner en moldecitos para flan y dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de servir.

FLAN DE COCO *6 porciones*

- 1 lata de leche condensada
- ½ lata de leche evaporada
- 1 coco mediano
- ½ taza de azúcar
- 6 huevos

Cortar el coco en cuadritos. Poner un poco de su misma agua en el recipiente OSTERIZER, tapar, echar en alta velocidad e introducir poco a poco el coco en cuadritos por el centro de la tapa hasta que todo quede bien rallado. Verter en un tazón. Luego colocar en el recipiente OSTERIZER todos los demás ingredientes. Tapar y poner en alta velocidad unos 45 segundos. Mezclar esto con el coco, revolver bien con una cuchara y vaciar en un molde acaramelado. Hornear en bañomaría a 325° F. (163° C.) de 40 a 45 minutos. Enfriar y desmoldar.

BUDIN DE CIRUELA GELATINADA *4 porciones*

- 1 taza de ciruelas
- 1 taza de jugo de ciruelas
- ½ paquete de gelatina de limón
- ½ taza de agua
- 3 galletas de trigo
- 3 malvaviscos
- ⅓ taza de nueces
- ½ taza de crema para batir (si se desea)

Cocer las ciruelas, deshuesar y llenar una taza. Disolver la gelatina en el jugo de ciruelas caliente. Poner en el recipiente las galletas en pedazos y conectar en alta velocidad hasta quedar bien desmenuzadas; vaciar en un tazón. Cortar los malvaviscos en mitades y poner en el recipiente; tapar y conectar en alta velocidad y desconectar y así una y otra vez hasta que los malvaviscos estén picados. El polvo de las galletas que haya quedado en el recipiente evita que los malvaviscos se peguen. Poner en el tazón con las galletas, picar las nueces en baja velocidad, usar el mismo procedimiento y agregar a lo anterior. Poner la mezcla de gelatina en el recipiente y agregar las ciruelas, conectando en alta velocidad hasta quedar como puré; agregar a la mezcla del tazón. Poner a helar y servir en vasos, poniendo encima la crema previamente batida a baja velocidad.

BATIDO DE CIRUELAS Y DURAZNOS *4 porciones*

- ¼ litro de crema para batir
- 2 c. de azúcar
- ¾ taza de duraznos de lata rebanados sin almíbar
- ¾ taza de ciruelas cocidas, deshuesadas
- ⅔ taza de almíbar de los duraznos
- 4 rebanadas de bizcocho sencillo

Batir la crema en el recipiente OSTERIZER a baja velocidad hasta que esté endurecida; agregar el azúcar y vaciar en un tazón. Poner el almíbar, los duraznos y las ciruelas en el recipiente. Tapar y mezclar en baja velocidad hasta quedar tersas. Envolver con la crema batida y servir sobre rebanadas de bizcocho.

FLAN DE PAPAYA

700 gr. de papaya
1 lata de leche condensada
2 copitas de jerez o vermouth

Poner en el recipiente OSTERIZER la pulpa de la papaya con los demás ingredientes, cubrir y batir un minuto en alta velocidad. Verter en una dulcera y poner a helar media hora. Es un postre delicioso y muy sencillo.

FRAPE DE PAPAYA Y PIÑA

3 tazas

1 taza de pulpa de papaya
1 taza de piña
2 C. de jugo de limón
½ taza de azúcar (o más al gusto)
½ taza de hielo picado

Poner en el recipiente OSTERIZER el jugo de limón y la papaya. Tapar y echar en baja velocidad. Sin parar el motor, agregar el azúcar, pasar a alta velocidad y añadir la piña poco a poco y finalmente el hielo picado, agregando más hielo al gusto. Batir 60 segundos. Servir en copitas de helado con una cereza encima.

POSTRE CARIOCA

3 raciones

1 aguacate bien maduro
3 C. de leche
1 C. de jugo de limón
1 C. de aguardiente o esencia de almendra

Poner en el recipiente OSTERIZER la leche con la mitad del aguacate partido en pedazos. Tapar, conectar en alta velocidad y, sin parar el motor, agregar por el hueco de la tapa el resto del aguacate y los demás ingredientes, batir 90 segundos. Servir frío con rodajas de limón y crema de leche batida.

MOUSSE DE DURAZNO ENVINADO

3 tazas

2 tazas de durazno de lata, sin almíbar
½ taza del almíbar de los duraznos
⅓ taza de azúcar
¼ litro de crema para batir
⅓ a ½ taza de licor de durazno (aguardiente)
⅛ c. de extracto de almendra

Batir la crema en la OSTERIZER en baja velocidad hasta que esté endurecida y vaciar en un tazón. Poner en el recipiente el almíbar de durazno, el azúcar, los duraznos en pedacitos, el licor y el extracto de almendras; tapar y conectar en alta velocidad hasta quedar tersos. Envolver suavemente la mezcla en la crema batida. Poner a helar.

MAJARETE *10 raciones*

12 mazorcas de maíz tierno
6 tazas de leche
1 taza de agua
1 coco
3 C. de mantequilla
400 gr. de azúcar
1 ½ c. de sal
⅓ c. de polvo de canela
2 astillas de canela
1 C. de vainilla

Cortar el grano de las mazorcas. Conectar la OSTERIZER en alta velocidad; por el hueco de la tapa, dejar caer los granos del maíz, agregar media taza del agua y seguir batiendo unos 2 ó 3 minutos hasta tener la mitad del maíz bien molido. Vaciar y repetir con el resto del maíz y del agua. Pelar el coco; partirlo en pedazos pequeños. Poner en el recipiente OSTERIZER la leche de coco que se habrá calentado bien, cubrir y poner en baja velocidad. Introducir por el hueco de la tapa dos pedacitos de coco, pasar a alta velocidad y seguir añadiendo poco a poco el resto del coco. Si es necesario, hacer esta mezcla en dos porciones. Luego de "osterizado" el coco, exprimir en un lienzo, colar bien el maíz en un colador fino. Mezclar la leche que se ha sacado del maíz, la del coco y la de vaca. Añadir los demás ingredientes menos la mitad de la mantequilla y la canela. Llevar la mezcla al fuego moderado, mover continuamente hasta que hierva y espese bien. Añadir el resto de la mantequilla y la vainilla. Retirar en seguida del fuego, verter en una fuente. Adornar con el polvo de canela. Se puede servir caliente o frío, según se desee.

CREMA DE NARANJA

200 gr. de azúcar
1 taza de jugo de naranja
4 huevos
1 limón (el jugo)
1 naranja (la corteza)
2 C. de gelatina sin sabor
¾ de taza de agua tibia

Colocar en el recipiente OSTERIZER las yemas con el azúcar, tapar, conectar en alta velocidad y batir 40 segundos hasta quedar bien cremoso. Sin parar el motor, agregar por el centro de la tapa, el jugo de naranja, el jugo de limón y la corteza de naranja en trocitos. Si se desea se puede poner únicamente media corteza. Disolver la gelatina en el agua tibia y agregar a lo anterior, batiendo 10 segundos más. Meter al refrigerador; cuando comienze a cuajar, sacar y agregar las claras batidas a punto de merengue. Revolver bien y poner en el refrigerador en moldes individuales o en uno solo.

CARLOTA SALVADOREÑA

6 porciones

- 6 manzanas grandes
- 1 ½ taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 c. de vainilla
- 2 C. de ron

Colocar en el recipiente OSTERIZER la taza de agua, el azúcar, la vainilla y el ron. Tapar y echar en alta velocidad; por el centro de la tapa agregar la manzana con su piel, cortada en cuadritos, batiendo más o menos un minuto hasta conseguir una pasta fina. Poner al fuego hasta que quede bien espesa y cocida. Sacar del fuego, enfriar y poner a helar.

Crema:

- ½ litro de crema gruesa de leche
- 4 C. de azúcar
- ½ taza de azúcar pulverizada
- 1 c. de vainilla
- 3 C. de ron para rociar

Para hacer la crema, poner en el recipiente de la OSTERIZER la crema, el azúcar y la vainilla. Tapar y batir a punto de merengue (unos pocos segundos) en baja velocidad. Colocar en un platón refractario la crema batida y luego la pasta de manzana. En el momento de llevarse a la mesa poner encima el azúcar y finalmente tres cucharadas de ron y prender con un fósforo.

COCADA LIMEÑA

- 1 coco rallado
- 500 gr. de azúcar
- 1 c. de canela en polvo
- 7 yemas de huevo
- El agua del coco

Hacer almíbar con el agua del coco, el azúcar y la canela. Luego agregar el coco rallado en la OSTERIZER, poner al fuego hasta que tome punto y retirar del fuego. Poner las yemas en el recipiente OSTERIZER, batir bien en alta velocidad 10 ó 15 segundos y unir con la preparación anterior. Poner al fuego 5 minutos moviendo siempre para evitar que se pegue.

FRAPE DE MANGO

4 raciones

- 2 mangos
- 1 taza de leche evaporada
- 2 C. de azúcar (o más al gusto)
- ½ taza de hielo picado

Mondar los mangos, cortarlos en trocitos y ponerlos en el recipiente OSTERIZER; agregar el azúcar y la leche. Tapar y poner en baja velocidad. Pasar a alta velocidad y echar el hielo picado por el centro de la tapa, agregando más de media taza si se desea más helado.

CREMA DE DURAZNO AL MINUTO

2 rebanadas de piña en almíbar
3 duraznos en mitades
1 ½ taza de leche
½ taza de leche condensada
30 gr. de nueces

Poner en el recipiente OSTERIZER la leche con la piña. Tapar y conectar en a. velocidad y agregar poco a poco por el hueco de la tapa los duraznos cortados e mitades y las nueces. Hacer funcionar más o menos un minuto hasta que todo qued bien terso. Servir bien frío.

ZAPOTE BORRACHO

4 porciones

2 zapotes
½ lata de leche condensada
2 copitas de jerez o vermouth

Colocar todos los ingredientes en el recipiente OSTERIZER. Tapar y conectar 60 segundos en alta velocidad. Verter en una dulcera y poner a helar media hora. Es un delicioso postre helado y muy sencillo.

PONQUE DE YUCA ISLEÑO

8 porciones

1 kg. de yuca rallada
1 coco seco, rallado
4 C. de mantequilla u óleo si se desea
1 pedazo de jengibre rallado
2 tazas de azúcar

Mondar las yucas y cortarlas en pedacitos. Echar una taza de agua en el recipiente OSTERIZER. Conectar en alta velocidad e introducir los pedacitos de yuca por el centro de la tapa. Al notar que está bien rallada y que ha secado el agua, vaciar en un recipiente y exprimirla para sacarle el almidón. Este agua se deja asentar quedando el almidón en el fondo y se tira el agua. Rallar el coco según el proceso ya descrito en la receta Tembleque. Unir todo bien a mano con el resto de los ingredientes y hornear en un molde engrasado 30 minutos a 350° F. (175° C.).

TARTA DE CREMA

3 tazas

3 huevos
½ taza de azúcar
⅛ c. de sal
2 tazas de leche bien caliente
1 c. de vainilla
⅛ c. de nuez moscada

Colocar en el recipiente OSTERIZER primero los huevos, cubrir y conectar en baja velocidad. Agregar poco a poco los demás ingredientes en el orden indicado, introduciéndolos por el hueco de la tapa. Pasar a alta velocidad y batir 10 segundos más. Echar este batido en un molde de pastel forrado de masa cruda para tartas, después de pasar sobre la masa una brocha bien untada de mantequilla, hornear 10 minutos a 450° F. (225° C.) rebajar a 325° F. (162° C.) y dejar 25 minutos más. Si se desea, se puede cubrir con merengue y dorar un ratito más en el horno.

[illegible]UIMO DE BANANO

6 porciones

2 tazas de leche
1 huevo entero
3 C. de azúcar o más al gusto
½ c. de canela o más al gusto
2 bananos
½ taza de hielo

Colocar en el recipiente OSTERIZER la leche con el huevo. Tapar, echar en baja velocidad y agregar el azúcar y la canela por el hueco de arriba. Pasar a alta velocidad y agregar los dos bananos o guineos rebanados y finalmente el hielo picado. Batir 30 segundos.

NIEVE DE FRESAS

4 porciones

2 tazas de fresas maduras
⅓ taza de agua
2 C. de miel
Jugo de medio limón
½ taza de crema batida
1 pizca de sal

Poner en el recipiente OSTERIZER todos los ingredientes menos la crema. Tapar y batir en alta velocidad 45 segundos. Vaciar en un tazón. Poner la crema en el recipiente OSTERIZER. Tapar y batir en baja velocidad hasta que quede a punto de nieve. Unir la crema con las fresas y poner a congelar.

HELADO DE CHOCOLATE

4 tazas

1 ½ taza de chocolate espeso
1 ¼ taza de agua
2 cuadros de chocolate derretido
1 taza de crema espesa

Colocar el agua en el recipiente OSTERIZER. Tapar, echar en baja velocidad e introducir poco a poco los demás ingredientes en el orden indicado, batiendo un minuto. Poner en la bandeja del refrigerador y dejar enfriar hasta que esté endurecido. Poner la crema en el recipiente OSTERIZER, cubrir y batir 20 segundos en baja velocidad. Envolver la crema batida y volver a poner en el refrigerador, meneándolo de vez en cuando para obtener una contextura más fina. Se puede agregar un huevo al gusto para hacer el helado más rico.

PARFAIT DE FRESAS

4 porciones

1 taza de crema
1 taza de fresas
2 C. de miel, o más al gusto
½ taza de hielo picado

Poner la crema en el recipiente OSTERIZER. Tapar y echar en alta velocidad. Sin parar el motor, agregar por el hueco de la tapa las fresas y la miel. Pasar a alta velocidad y echar el hielo por la abertura de la tapa, dejando funcionar 45 segundos. Poner a helar en el refrigerador.

GLOSARIO

Aceituna—oliva
Aguacate—ahuacate, avocado, palta
Ají—chile, guindilla, pimentón de cometilla picante
Ajicón—berenjena
Albaricoque—chabacano, damasco
Ananás—ananá, piña
Alverja—arveja, chícharo, guisante, petits pois
Atún—bonito
Azucarado—baño, betún, cubierta, pasta
Banana—banano, cambur, guineo, plátano
Bandeja—cubeta, charola, gaveta
Baño—azucarado
Barquillos—waffles
Berenjena—ajicón
Betún—azucarado
Bizcoleta—soleta
Bonito—atún
Cacahuate—maní
Cacao—cocoa
Cacerola—charola, olla
Calabaza—zapallo
Cambur—banana
Caraota—frijol, frisol, haba, habichuela, judía, poroto
Cocoa—cacao
Col—repollo
Cubeta—bandeja
Cubierta—azucarado
Chabacano—albaricoque
Charola—cacerola, bandeja
Chaucha—judía verde
Chícharo—arveja
Chile—ají
China—naranja
Damasco—albaricoque
Durazno—melocotón, pérsico
Elote—chocho, jilote, jopoto, maíz tierno, mazorca
Frapé—helado
Fresas—frutillas
Frijol—caraota
Fruta bomba—lechosa, papaya
Gaveta—bandeja
Granadilla—parcha
Grapefruit—pomelo, toronja
Guineo—banana
Guisante—arveja
Guindilla—ají
Haba—caraota
Harina
Heladera
Helado—fr
Hierbabuena-
Jilote—elote
Jitomate—tomate
Judía—caraota
Lechosa—fruta bom
Maicena—harina fin
Mamey—zapote
Mandioca—yu
Maní—cacahuate
Mantequilla—manteca
Mazorca—elote
Mejillón—ostión, ostra
Melocotón—durazno
Menta—hierbabuena
Naranja—china
Nevera—heladera
Oliva—aceituna
Olla—cacerola
Ostión—mejillón
Palta—aguacate
Papa—patata
Papaya—fruta bomba
Parcha—granadilla
Pasta—azucarado
Patata—papa
Pérsico—durazno
Petits pois—alverjas
Pimentón de cometilla picante—ají
Pimentón—pimiento en polvo
Pimiento—pimiento verde dulce, pimiento rojo dulce
Piña—ananás
Plátano—banana
Pomelo—grapefruit
Poroto—caraota
Queso fuerte—queso azúl, roquefort
Refrigerador—heladera
Repollo—col
Saltear—sofreír
Soleta—bizcotela
Tomate—jitomate
Toronja—grapefruit
Waffles—barquillos
Yerbabuena—hierbabuena
Yuca—mandioca
Zapallo—calabaza
Zapote—mamey



OSTERIZER

